ДАРІЯ

ЦВЕК

ПЕЧИВО

ВИПУСК І

ДАРІЯ
ЦВЕК

ПЕЧИВО

ВИПУСК 1

Львів, «Каменяр», 1993

ББК 36.99
Ц83

Випущено спільно
з редакцією газети «Діло»

ВИРОБНИЧЕ ВИДАННЯ

Ц В Е К Дарія Яківна

ПЕЧИВО

Випуск 1

Редактор *А. А. Черняк*
Художник *Б. Р. Пікулицький*
Художній редактор *В. І. Сава*
Технічний редактор *В. І. Франчук*
Коректор *О. Б. Катола*

Здано на складання 13. 05. 92. Підписано до друку 15. 10. 92.
Формат 84×108/32. Папір друк. № 2. Гарнітура літературна.
Високий друк. Умовн. друк. арк. 5,46. Умов. фарбовідб. 5,78.
Обл.-вид. арк. 5,4. Тираж 50 000. (2-й завод 25 001—50 000). Зам. 2889.

Видавництво «Каменяр», 290008 Львів, Підвальна, 3

Львівська обласна книжкова друкарня.
290000 Львів, вул. Стефаника, 11

Цвек Д. Я.

Ц83 Печиво. — Львів: Каменяр, 1993. — Вип. 1. — 104 с.: іл. — ISBN 5-7745-0513-8.
ISBN 5-7745-0514-6

У виданні описано вироби з тіста, які можна приготувати в домашніх умовах. У випуск І включено рецепти рулетів, струдлів, тортів і мазурків. Подано практичні поради щодо оздоблення тортів, а також виготовлення кремів, начинок і помадок.

ББК 36.99

Ц $\frac{3404000000\text{-}022}{93}$ Інформ. листок

ISBN 5-7745-0513-8
ISBN 5-7745-0514-6 (Вип. 1)

© Дарія Цвек, 1992

ЩО ТРЕБА ПАМ'ЯТАТИ, ГОТУЮЧИ ТІСТО

Дріжджове (кисле) тісто. Дріжджі для тіста беруть свіжі, борошно — сухе. Перед вживанням борошно просівають, завдяки чому з нього видаляються сторонні домішки і воно збагачується повітрям.

Дріжджове тісто приготовляють двома способами — опарним і безопарним.

Для приготування опари (розчини) всю норму подрібнених дріжджів залийте всією кількістю рідини (водою чи молоком), вказаною в рецепті, додайте цукор (краще цукровий пісок), жовтки та борошно. Рідина, в якій розводяться дріжджі, повинна мати температуру 25—30 °С. Холодна або надто гаряча рідина сповільнює або зовсім припиняє діяльність дріжджів.

Найкраще опару готувати на молоці, тоді дріжджі швидше бродять. Коли розчина замішана, посипте її тонким шаром борошна і поставте на 40—50 хв у тепле місце. Якщо на посипці з'являться тріщини — розчина підійшла. Опара готова, коли вона збільшиться в об'ємі майже втроє, а поверхня покриється пухирцями.

До готової опари додайте решту продуктів за рецептом, добре вимішайте в посудині і вибивайте доти, доки тісто не почне легко відставати від рук. У кінці замісу добавте жир. Після цього знову поставте тісто в тепле місце на 1½—2 год для повторного бродіння. Під час повторного бродіння тісто слід один-два рази перемісити.

Тісто можна вважати готовим, коли воно збільшиться в об'ємі в 1½—2 рази і стане пухким та еластичним. Ні розчина, ні тісто не повинні перестоюватися.

Для приготування безопарного тіста дріжджі посипте цукром, а коли вони розпустяться, додайте до них усі вказані в рецепті продукти, замісіть і поставте в тепле місце на ½—1 год для бродіння, перемісивши тісто за цей час два-три рази.

Формуючи з тіста вироби, робіть їх однаковими за розміром, інакше вони будуть нерівномірно пропікатися.

Сформовані вироби кладіть на змащений жиром або вистелений промащеним папером лист і ставте його в тепле місце, щоб підійшло.

Щоб надати виробам гарного зовнішнього вигляду, за 2—3 хв

до випікання двічі змастіть їх яйцем, змішаним з невеликою кількістю води, або білком.

Під час випікання підтримуйте в духовці належну температуру, бо при недостатньому нагріві тісто переросте, а при надмірному — не встигне як слід підійти.

Добре спечене тісто легко відстане від листа чи форми, якщо вони вистелені промащеним папером. Коли ж виріб важко відокремити, лист чи форму обгорніть два-три рази мокрим рушником або потримайте над парою. Вироби з дріжджового тіста розрізати, коли вони охолонуть.

Пісочне тісто. До складу пісочного тіста входять борошно, жовтки, сметана, цукор, жир. Жир радимо додавати у такому співвідношенні: $^2/_3$ вершкового масла або маргарину і $^1/_3$ смальцю.

Кількість жиру повинна дорівнювати $^1/_2$ кількості борошна, а цукру — орієнтовно $^1/_2$ кількості жиру.

Пісочне тісто буде більш розсипчастим, якщо вся кількість жиру складатиметься з рівних частин вершкового масла, маргарину і смальцю, і ніжним — якщо додати цукрову пудру. Приємного запаху пісочному тісту надає цитринова цедра.

Більшої крихкості тісту надають круто зварені жовтки. Жовтки варити так: відділити їх від білків, вкинути у киплячу воду, накрити і через 10—15 хв вибрати шумівкою. Охолодити і протерти крізь сито.

Білки в пісочне тісто давати не рекомендується. Цукор треба розтерти з жовтками і розвести сметаною або кефіром.

Якщо ви хочете приготувати солоне пісочне тісто, замість цукру додайте 2 г солі на 1 кг борошна.

Місити тісто треба швидко, інакше виділиться жир і вироби втратять крихкість.

Тісто слід охолоджувати щонайменше 2 год.

При випіканні пісочного тіста лист чи форму змащувати жиром або вистелювати промащеним папером не потрібно, оскільки саме тісто дуже жирне. Проте під пісочні коржі для тортів слід підкладати промащений пергаментний папір, бо вони дуже крихкі і знімаються з форми за допомогою цього паперу. Температура випікання виробів з пісочного тіста 210—240 °С. Різати їх треба гарячими.

Вироби з пісочного тіста не можна зберігати в холодильнику.

Заварне тісто. Заварне тісто під час випікання дуже наростає. Тому слід стежити за тим, щоб воно було не дуже густе, бо недостатньо виросте, і не надто рідке, бо осяде. Готове тісто — блискуче і пружне. Щоб заварне тісто швидко підходило, додайте до нього амоній, розмішаний з яйцем.

Вироби з завареного тіста всередині порожні, і їх можна начиняти. Найкраще — білковою піною, кремом із збитої сметани або заварним кремом.

Тісто розкладають на легко змащений лист ложкою або видушують з кондитерського мішечка. Випікають протягом 20—35 хв при температурі 200 °С. Під час випікання духовку не відкривати, бо тісто сяде.

Вироби з заварного тіста дуже приємні на смак, але швидко стають вологими і втрачають смак. Великими порціями готувати їх не варто.

Бісквітне тісто. Бісквітне тісто можна приготувати двома способами: холодним і заварним.

Холодний спосіб: з білків збийте круту піну, а тоді поступово, порціями, додайте цукор, весь час збиваючи, поки він не розійдеться; обережно вилийте жовтки, вимішайте; швидко всипте двічі просіяне борошно, старанно вимішайте, щоб не було грудочок, і вилийте у тортівницю, змащену жиром та посипану сухарями.

Збивання білків припиняйте, коли вони міцно тримаються на збивалці. Білки недостатньо або надміру збиті мають пухирці, які при замішуванні тіста або при випіканні в духовці руйнуються, через що вироби сідають.

Заварний спосіб: яйця і цукор збивайте у посудині, яку поставте у другу посудину з киплячою водою (так звана «водяна баня»). Коли маса розігріється і стане пухкою, зніміть її з плити і збивайте, доки не збільшиться вдвоє. Тоді всипте просіяне борошно, вимішайте і викладіть масу у змащену жиром і посипану сухарями тортівницю, вирівняйте поверхню і випікайте.

До бісквітного тіста замість борошна на одне яйце можна додати 1 ст. ложку манної крупи або 2 ст. ложки мелених горіхів. Щоб бісквіт був ніжніший, додайте $^1/_3$ частину крохмалю замість борошна.

Тортівницю наповнюйте не більше ніж до половини. Слідкуйте, щоб тортівниця в духовці стояла рівно, тоді й поверхня коржа буде рівна.

Готове бісквітне тісто зберігати не можна, його слід негайно випікати при температурі 170—200 °С.

Протягом 10—15 хв бісквіт не можна чіпати, бо руйнуються повітряні пухирці і він втрачає пухкість.

Якщо до основного бісквітного тіста замість борошна додати мелені горіхи з сухарями або тертий шоколад, то одержимо горіховий або шоколадний торт.

Готовність бісквіта визначається так: проколіть його в центрі

тонкою дерев'яною паличкою. Якщо вона суха, а тісто відстає від стінок тортівниці, то бісквіт готовий.

З тортівниці бісквітний корж виймайте так: залиште його на кілька хвилин у формі, потім обведіть довкола ножем, покладіть на тортівницю кружечок з дерева чи мілку тарілку і, притримуючи, переверніть. Якщо корж не випадає, покладіть на дно перевернутої тортівниці намочений рушник.

Коли бісквітний корж обгорів, обітріть його густою терткою.

Листкове тісто. Це тісто виготовляється з двох видів тіста — прісного і жирного. Просіяне борошно поділіть на дві частини. До одної частини додайте 1 ст. ложку оцту і замісіть водою або молоком, щоб тісто було м'яке. Другу частину борошна посічіть з жиром і домісіть рукою, сформуйте у вигляді цеглини.

Першу частину тіста розкачайте, на середину покладіть другу, згорніть конвертом, посипте борошном і розкачуйте качалкою від себе, не натискаючи.

Знову посипте борошном і складіть удвоє. Загорніть у серветку і поставте на кілька хвилин у холодильник. Цю процедуру повторіть три-чотири рази, після чого тісто розкачайте і виготовляйте коржі для тортів, тістечок, пиріжки і т. д.

Листкове тісто може бути дріжджове. Тоді до першого тіста додайте дріжджі, розведені у теплому молоці. Це тісто не охолоджують, а відразу, перекачавши два-три рази, виробляють з нього пиріжки.

РІЗНІ ПОРАДИ

⊙ На 1 кг борошна до прісного тіста слід додати 30 г дріжджів; до звичайного здобного тіста, в якому є цукор, жир, яйця, — 100 г; до тіста жирного, солодкого, де багато яєць, — 150 г дріжджів.
⊙ 1 кг борошна вбере $^1/_2$ л молока з коливанням залежно від його сухості.
⊙ Найкращим жиром для дріжджового тіста є маргарин, який легко вбирається борошном. Жир до тіста має бути теплий і ні в якому разі не гарячий.
⊙ Коли тісто замішуєте на маргарині, сіль не додавайте, бо маргарин підсолений.
⊙ Якщо тісто в духовці дуже рум'яниться, накрийте його вологим папером.
⊙ Свіже печиво добре зберігається в поліетиленових мішечках.
⊙ Черстве печиво можна відсвіжити. Змастіть його холодною водою і поставте на кілька хвилин у гарячу духовку.
⊙ Для бісквітного тіста на кожне яйце береться 20—30 г цукру і 20 г борошна.
⊙ При смаженні пампушок чи вергунів додайте до теплого жиру 1 ст. ложку спирту. Тоді тісто не вбиратиме жир. Починають сма-

жити в половині призначеного жиру, а решту його додають при смаженні другої половини тіста.

⊙ Коли печете пісочні кошички, то на тісто, яким вистелені формочки, покладіть по кілька квасолин. Вони не дадуть йому піднятися. Коли кошички спечуться до половини готовності, квасолю виберіть.

⊙ Для визначення свіжості яєць налийте $^2/_3$ склянки води і покладіть яйце. Свіже лежатиме на дні, кількаденне підніметься одним кінцем, а несвіже спливе до половини.

⊙ Не радимо збивати білки в алюмінієвому посуді, бо вони сіріють.

⊙ Щоб визначити густоту тіста для баб, затисніть шматок його в кулак. Якщо воно триматиметься кулькою над кулаком, більше борошна не додавати.

⊙ Чим довше місити тісто до медівничків, тим краще вони підростуть під час випікання.

⊙ Медівники і медівнички будуть смачніші, якщо ви довше триматимете замішане тісто (навіть протягом двох тижнів) у холодильнику.

⊙ Якщо сир кислий, його слід залити на годину молоком і перемішати, після чого добре відтиснути у серветці. Це можна повторювати, доки сир не набере приємного запаху і смаку.

⊙ До макової начинки можна додавати манну крупу або мелені сухарі, які вбирають вологу з маку.

⊙ Родзинки і цитринову цедру додають до дріжджового тіста під кінець вимішування. Родзинки необхідно перебрати, помити і просушити. Цитрину полити гарячою і сполоснути холодною водою.

⊙ Родзинки у кексі не осядуть на дно, якщо перед вживанням посипати їх борошном.

⊙ Для приготування пухкого крему вершки і сметану перед збиванням на 24 год ставлять у холодильник; цукрову пудру додавати по ложці, коли сметана почне гуснути.

⊙ Сметана для крему повинна бути свіжою, без ознак бродіння. Краще використовувати сметану вищого сорту, що вміщує 30% жиру.

⊙ До всіх заварних і масляних кремів можна додавати згущене молоко, каву, какао, що зварені в закритих банках у посудині з водою протягом 2 год.

⊙ Ванілін перед вживанням слід розпустити в гарячій воді і додати до тіста всього кілька крапель, бо від надміру ваніліну вироби набирають гіркого присмаку.

⊙ Корицю найліпше додавати до медових пряників, медівників та до начинки з яблук.

⊙ Фарби для забарвлення кремів слід розводити охолодженою кип'яченою водою в малих дозах на одноразове використання, бо вони швидко псуються.

⊙ Жовта фарба є в продажу у порошку (синтетична), червона — кармін — у порошку або в рідині. Натуральну червону фарбу дасть вишневий або буряковий сік, зелену дістанемо, змішавши жовту і синю, оранжеву — жовту з червоною.

⊙ Додаючи до тортових мас і кремів різні есенції, стежте, щоб вони не забивали їх смаку і аромату.

⊙ Якщо хочете запастися цедрою з цитрин або апельсинів, їх треба помити і на густій тертці натерти жовтий шар, вимішати з цукром (на столову ложку цедри — 2 ст. ложки цукру) і закупорити у банці.

⊙ Якщо горіхи до начинки або тіста подрібнюєте качалкою, то під час качання посипайте їх час від часу цукром — він вбиратиме горіхове масло.

⊙ Щоб з мигдалю зняти оболонку, слід залити його окропом і на кілька хвилин накрити. Тоді воду відцідити, зняти з мигдалю оболонку і підсушити його на сковороді на легкому вогні.

⊙ Мигдаль можна замінити зернятами з кісточок абрикосів або персиків, але в невеликій кількості (два—три зернятка) — для смаку і запаху.

⊙ Лісові горіхи перед вживанням треба підсушити на сковороді, а тоді змолоти. Фісташки перед вживанням підсушити, знятн з них оболонку.

⊙ Розігріваючи шоколад, покропіть його спочатку водою або молоком.

⊙ Якщо печете пиріг з фруктами, то тісто слід посипати білими сухарями, а тоді вже класти фрукти — сухарі вберуть вологу.

⊙ Щоб тортові маси і креми, крім фруктових, довше лишалися свіжими, додайте до них 1—2 ч. ложки спирту.

⊙ Помадка буде м'якою, якщо до звареного густого сиропу додати по 1 ст. ложці вершкового масла і цитринового соку.

⊙ Для поліпшення смаку і якості виробів з тіста додається порошок до печива, який можна приготувати так: на 500 г борошна — 5 г харчової соди, 3 г лимонної кислоти, 12 г борошна. Порошок додається до борошна перед замісом тіста в сухому вигляді, бо розведений в молоці або у воді, він втрачає свої властивості.

* * *

ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ МАСИ ДЕЯКИХ ПРОДУКТІВ

Продукти	Маса, г			Продукти	Маса, г		
	у чайній ложці	у столовій ложці	у склянці (250 см³)		у чайній ложці	у столовій ложці	у склянці (250 см³)
Борошно пшеничне	10	30	160	Масло вершкове	5	15	210
Вода	5	18	250	Масло вершкове топлене	5	17	240
Вершки	5	14	250	Мигдаль	10	30	160
Горіхи мелені	6—7	20	120	Молоко незбиране	5	18	255
Желатин	5	15	—	Молоко згущене	12	30	—
Родзинки	7	25	190	Олія	5	17	240
Кава натуральна мелена	7	20	—	Оцет	5	15	—
Какао-порошок	9	25	—	Рис	10	30	240
Кислота цитринова	8	25	—	Сіль	10	30	250
Кориця мелена	2	—	—	Сметана	10	25	250
Крохмаль картопляний	10	30	200	Сода	12	28	—
Крупа манна	8	25	200	Сухарі мелені	5	10	150
Мак	15	35	230	Цукровий пісок	10	25	230
Маргарин розтоплений	4	15	230	Цукрова пудра	8	23	180

КУХОННИЙ ІНВЕНТАР ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПЕЧИВА І СОЛОДКИХ СТРАВ

Нижче наведено кухонний інвентар та посуд, які повинна мати кожна господиня для приготування кондитерських виробів і солодких страв (рис. 1—17).

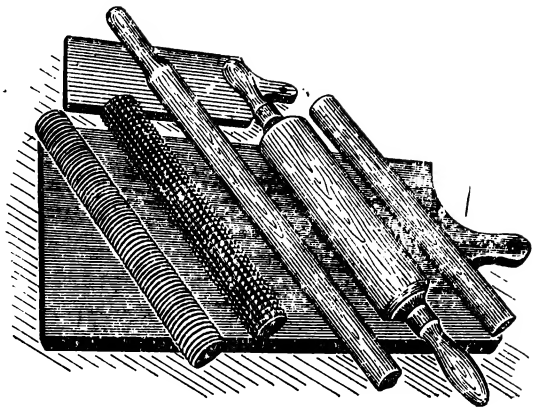


Рис. 1. Дошки дерев'яні і качалки для розкачування і формування тіста

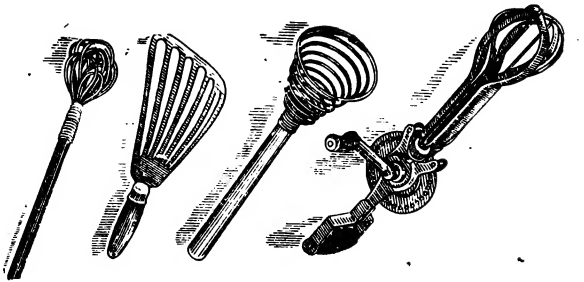


Рис. 2. Збивалки для збивання білків, сметани і масла

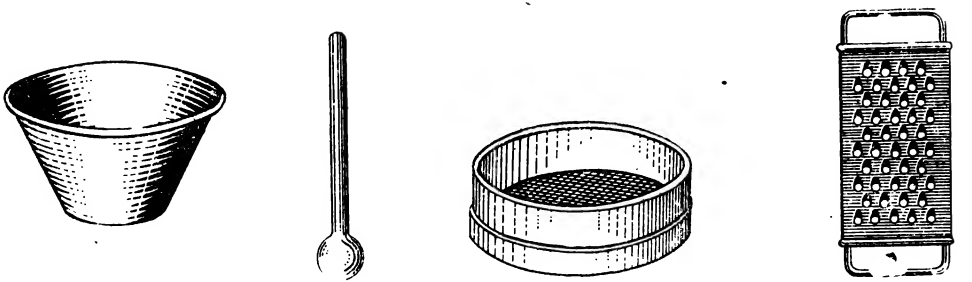
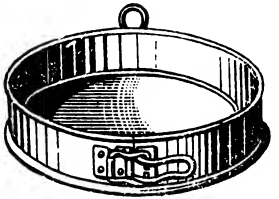


Рис. 3. Макітра з макогоном для розтирання маку, тортових мас, масла. Рис. 4. Сито волосяне для просіювання борошна, протирання варених жовтків, ягід, плодів. Рис. 5. Тертка для натирання тіста і яблук



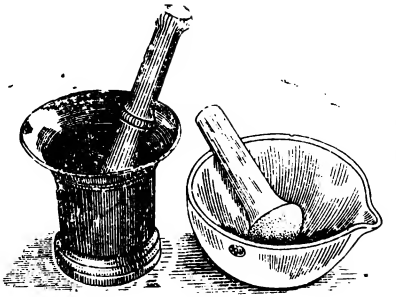


Рис. 6. Тортівниця для випікання тортів. Рис. 7. Ступка з товкачем чавунна і фарфорова для розтирання цукру, амонію, маку, горіхів та ін. Рис. 8. Форма для випікання пудингів

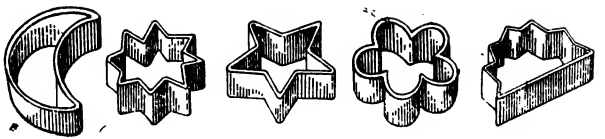


Рис. 9. Формочки для виготовлення коржиків

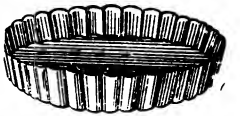
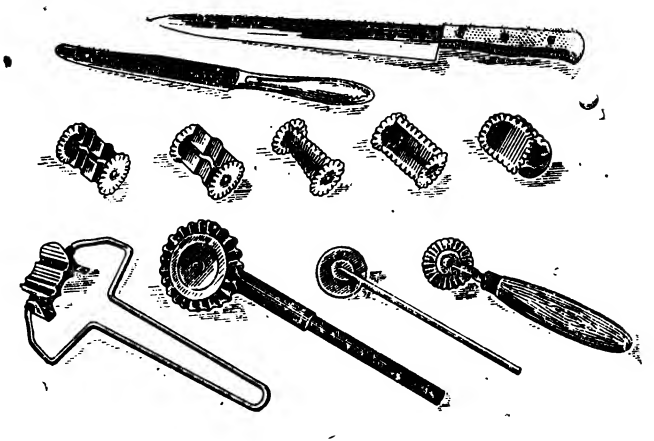


Рис. 10. Форма металева для випікання коржів і пирогів



жиків, тістечок та ін.

Рис. 11. Ножі для нарізання вергунів, пісочних кор-

Рис. 13. Форма для випікання пісочних кошичків

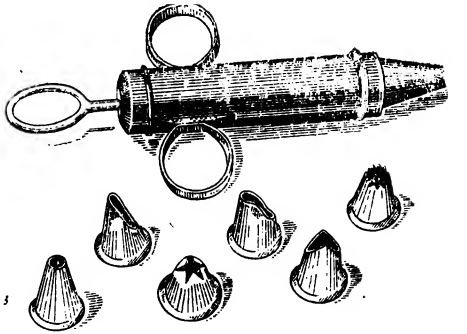


Рис. 12. Шприц металевий з наконечниками для витискування крему

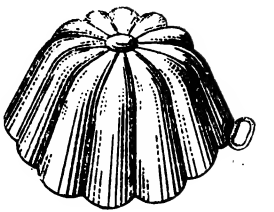


Рис. 14. Форма металева для випікання баб і заливання желе

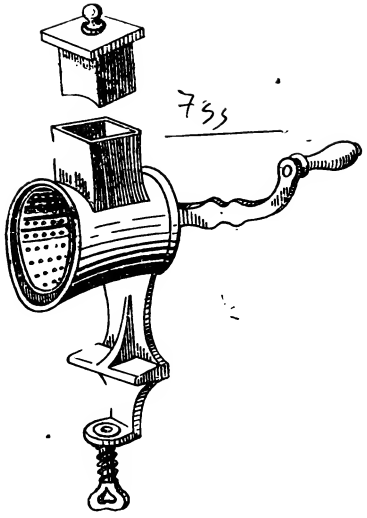


Рис. 15. Млинок для мелення горіхів, мигдалю, сухарів

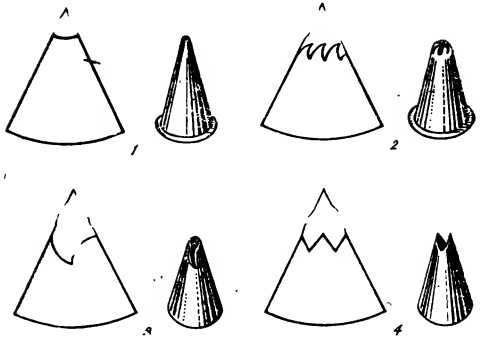


Рис. 16. Наконечники металеві для прикрашування тортів кремом. На рисунку показано, як зрізати наконечник: 1 — для накладання крему хвилястою лінією; 2 — для формування маленьких троянд; 3 — для викладання пелюсток троянди; 4 — для формування листочків

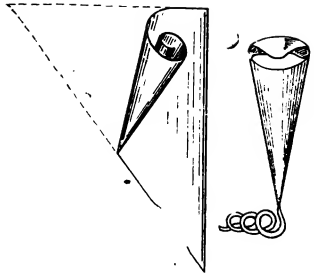


Рис. 17. Кондитерський мішечок для витискування крему. На рисунку показано спосіб його виготовлення з паперу

Для випікання кондитерських виробів використовують піч-каструлю «чудо». Вона розрахована на випічку тіста з 1/2 кг борошна. Складається «чудо» з трьох частин: підставки, форми і кришки, в якій зроблено отвори для циркуляції підігрітого повітря, завдяки чому тісто рум'яниться.

Спочатку ставте на вогонь підставку печі. В цей час форму змастіть жиром і, якщо потрібно, посипте сухарями. Потім покладіть тісто і дайте йому підійти. Накрийте форму кришкою, закривши отвори, і поставте на підставку для випікання. Через 15—20 хв кришку поверніть, відкривши отвори, і продовжуйте пекти ще 15—20 хв.

Готовність тіста визначіть тонкою дерев'яною паличкою: якщо вона суха — тісто готове.

У печі «чудо» можна випікати різні види тіста з начинкою і без начинки, пиріжки і булочки. Останні змастіть маслом, щоб не злипалися. При випіканні в «чуді» бісквіта форму вистеліть вузькими смужками пергаментного паперу і заповніть тістом на 1/3 висоти.

РУЛЕТИ

РУЛЕТ БІСКВІТНИЙ З ДЖЕМОМ

Тісто: *100 г борошна, 4 яєць, 50 г цукру.*

Начинка: *250 г джему.*

Збивати білки, поступово додаючи цукор, вимішати з жовтками, а потім з борошном. Цю масу викласти півторасантиметровим шаром на вистелений промащеним папером лист. Пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 15 хв, стежачи, щоб не пересушити. Спечене тісто змастити джемом. Папір підняти за один край, і тісто скрутити у вигляді рулета, який загорнути тим же папером. Коли рулет остигне, розвинути його, посипати цукровою пудрою і порізати навкіс.

РУЛЕТ ГОРІХОВИЙ

Тісто: *5 яєць, 150 г цукру, 100 г мелених горіхів, 50 г мелених білих сухарів.*

Крем: *100 г борошна, 150 г вершкового масла, 1/2 склянки кави з молоком, 2 яєць, 50 г цукру, 50 г посічених горіхів, ванілін.*

Помадка: *150 г цукру, 1/3 склянки кави з молоком, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.*

Збивати білки, поступово додаючи цукор, потім — жовтки, горіхи і сухарі. Тісто викласти на лист, вистелений промащеним папером. Пекти в нагрітій духовці (190—200 °С) протягом 45 хв. На спечений корж накласти крем. Папір підняти за один край, і тісто скрутити у вигляді рулета. Охолоджений рулет покрити помадкою і посипати посіченими горіхами.

Крем приготувати так: підсмажити борошно з 50 г масла, влити каву з молоком і добре розтерти, щоб не було грудочок. Додати розтерті з цукром жовтки, старанно вимішати, охолодити, додати решту вершкового масла, ванілін і добре розтерти.

Помадку приготувати так: зварити сироп з цукру і кави з молоком. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати масло, ванілін і все добре розтерти. Загуслою масою змастити рулет.

РУЛЕТ ШОКОЛАДНИЙ

Тісто: *2 ст. ложки борошна, 6 яєць, 150 г цукру, 100 г мелених горіхів, 100 г шоколаду.*

Крем: *200 г мелених горіхів, 200 г цукру, 1/2 склянки молока, ванілін.*

Помадка: *100 г цукру, 100 г шоколаду або 1 ст. ложка какао, 1/2 ст. ложки оцту, 1/2 склянки води.*

Збивати білки з цукром, поступово додаючи жовтки, мелені горіхи, тертий шоколад, борошно. Приготовлене тісто викласти на вистелений промащеним папером лист і пекти в нагрітій духовці (190—200 °С) протягом 15—20 хв. Спечений корж змастити начинкою і за допомогою паперу, яким вистелений лист, скрутити в рулет. Рулет посипати цукровою пудрою з корицею або покрити помадкою.

Крем приготувати так: розтерти мелені горіхи з цукром, молоком і ваніліном до консистенції густої сметани, підігріти, не доводячи до кипіння, щоб цукор розпустився, і дати охолонути.

Помадку приготувати так: зварити сироп з цукру, води й оцту. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати тертий шоколад або 1 ст. ложку какао, добре розтерти і, коли почне гуснути, полити рулет, після чого посипати його посіченими горіхами або мигдалем.

ЗАВИВАНЕЦЬ ПЕРЕКЛАДАНИЙ

Тісто: *500 г борошна, 1 склянка сметани, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 2 жовтки, 50 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.*

Начинка: горіхова — *200 г мелених горіхів, 100 г цукру, 2—3 ст. ложки молока або кави з молоком, ванілін;* макова — *100 г маку, 50 г цукру, 1 білок, 200 г варення або джем.*

Розвести дріжджі у теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і дати їм побродити. Тоді вилити у посуд з борошном, додати розтоплений жир, розтерті з цукром

жовтки, сіль, ванілін і замісити на сметані пухке тісто. Накрити і поставити його в тепле місце, щоб підійшло. З тіста розкачати круглий корж і смугами накладати на нього начинку — спочатку горіхову, потім макову, варення і так до половини коржа. Тоді тісто скрутити в рулет, покласти на лист, вистелений промащеним папером, і поставити, щоб підійшло. Змастити його яйцем і пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом години. Спечений завиванець, ще гарячим, посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Начинку приготувати так: горіхову — мелені горіхи і цукор розвести молоком або кавою до густоти сметани, додати ванілін; макову — мак запарити, розтерти, додати цукор, білок і вимішати; варення покласти на друшляк, щоб відділився сироп.

ЗАВИВАНЕЦЬ З ПОВИДЛОМ

Тісто: *500 г борошна, 1 склянка молока, 50 г дріжджів, 50 г вершкового масла або маргарину, 2 жовтки, 150 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.*

Начинка: *500 г повидла або варення без сиропу.*

Приготувати тісто, як на «Завиванець перекладаний», і розкачати з нього два круглі коржі. На одну половину коржа викласти повидло або варення і скрутити рулет, зліпивши кінці, щоб повидло не витікало. Завиванець покласти на лист, вистелений промащеним папером, і поставити, щоб тісто підійшло. Тоді змастити яйцем і пекти у гарячій духовці (210—220 °С) протягом 45 хв. Спечений завиванець, ще гарячим, посипати цукровою пудрою з ваніліном.

ЗАВИВАНЕЦЬ З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: *500 г борошна, 1 склянка сметани, 50 г дріжджів, 5 жовтків, 150 г цукру, 150 г вершкового масла або маргарину, ванілін.*

Начинка: *300 г мелених горіхів, 200 г цукру, 2 білки, ванілін, 50 г мелених сухарів.*

Помадка: *200 г цукру, 6 ст. ложок води, 1 ч. ложка вершкового масла, сік з 1/2 цитрини.*

Замісити тісто, як на «Завиванець перекладаний», і розкачати два коржі. Змастити їх начинкою, скрутити рулети і поставити в тепле місце, щоб тісто підійшло. Тоді змастити їх білком і пекти в гарячій духовці (210—

220 °С) протягом 45 хв. Спечений завиванець, ще гарячим, змастити помадкою.

Начинку приготувати так: мелені горіхи вимішати з цукром, білками, ваніліном до утворення однорідної маси. Щоб начинки було більше, можна додати мелені білі сухарі.

Помадку приготувати так: зварити цукор з водою. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», зняти його з плити, додати масло, цитриновий сік або кілька крапель цитринової есенції і розтерти. Як почне біліти, швидко вилити на середину рулета, і помадка рівномірно спливе по боках.

ЗАВИВАНЕЦЬ З ЦИТРИНОЮ

Тісто: *300 г борошна, 1/2 склянки сметани, 2 яєць, 2 ст. ложки вершкового масла або маргарину, 2 ст. ложки цукру.*

Начинка: *2 цитрини, 200 г цукру, 1 білок.*

З борошна, сметани, яєць, жиру і цукру замісити некруте тісто і залишити його на 2 год. Тісто тонко розкачати і змастити білком. Посередині смугою накласти начинку, скрутити рулет, змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 30 хв. Спечений завиванець, ще гарячим, посипати цукровою пудрою.

Начинку приготувати так: цілі цитрини варити, зливаючи 3—4 рази воду і заливаючи гарячою. Коли остигнуть, розрізати, вийняти зернятка, змолоти з шкіркою на м'ясорубці або натерти на тертці і зварити з цукром.

МАКІВНИК ЗВИЧАЙНИЙ

Тісто: *1 кг борошна, 1/2 л молока, 4 жовтки, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла, 200 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.*

Начинка: *800 г маку, 200 г цукру, 2 білки, 10 г дріжджів, 2 ст. ложки манної крупи, 2 ст. ложки трояндового варення, 100 г родзинок.*

Дріжджі розвести у теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд з борошном. Додати розтерті з цукром жовтки, жир, ванілін, посолити, замісити пухке тісто, накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тісто поділити на чотири частини, тонко розкачати, змастити теплим жиром, на

кожну частину покласти начинку і скрутити рулети. Покласти на змащений жиром лист і поставити, щоб тісто підійшло. Тоді змастити яйцем і пекти у гарячій духовці (210—220 °С) протягом 45 хв. Спечений маківник, ще гарячим, посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Начинку приготувати так: запарити мак, відцідити, добре його розтерти, додати цукор з ваніліном, подрібнені дріжджі, вимішати з білками, манною крупою, варенням, родзинками. Начинку поділити на чотири частини.

МАКІВНИК ТЕРТИЙ

Тісто: *1 кг борошна, 2 склянки молока, 50 г дріжджів, 200 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 6 жовтків,* $^1/_2$ *ч. ложки солі.*

Начинка: *500 г маку, 150 г цукру, 50 г вершкового масла, 2 ст. ложки меду, 2 білки, 200 г посічених горіхів, 100 г родзинок.*

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і поставити, щоб почали бродити. Розтерти жир з цукром, додаючи по одному жовтку. В цю масу влити розведені дріжджі, посолити, всипати борошно і замісити пухке тісто. Накрити його і поставити, щоб підійшло. Тісто поділити на чотири частини, розкачати і на кожну викласти приготовлену начинку. Скрутити рулети, кожен покласти на змащений жиром лист і поставити, щоб тісто підійшло. Змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 35—40 хв.

Начинку приготувати так: запарити мак у кількох водах, відцідити, добре розтерти його, додати цукор, вимішати і викласти в посудину з розтопленим маслом і медом. Поставити на вогонь і, помішуючи, трохи підігріти. Теплу масу вимішати з білками, горіхами та родзинками, поділити на чотири частини і викласти на розкачане тісто.

МАКІВНИК НАШВИДКУРУЧ

Тісто: *300 г борошна,* $^1/_2$ *склянки молока, 20 г дріжджів, 2—3 жовтки, 50 г цукру, 2 ст. ложки вершкового масла або маргарину,* $^1/_2$ *ч. ложки солі.*

Начинка: *200 г маку, 50 г цукру, 1 білок, 1 ст. ложка манної крупи, ванілін.*

У посудину з борошном влити дріжджі, розведені в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру. Коли дріжджі поч-

нуть бродити, посолити, додати розтерті з цукром жовтки, влити розтоплений жир і замісити пухке тісто. Накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тісто розкачати, накласти на нього начинку, скрутити тонкий довгий рулет у вигляді спіралі, викласти на змащену тортівницю і поставити, щоб тісто підійшло. Тоді змастити білком і пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 35 хв.

Начинку приготувати так: запарений у кількох водах мак добре розтерти, додати цукор і ванілін, вимішати з білком і манною крупою.

МАКІВНИК З ЗАПАРЕНОГО ТІСТА

Тісто: *1 кг борошна, 2 склянки молока, 4 жовтки, 100 г цукру, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г дріжджів, 1/2 ч. ложка солі, ванілін.*

Начинка: *1 кг маку, 300 г цукру, 1 склянка води, 2 білки, 50 г вершкового масла, 100 г родзинок, 100 г посічених горіхів, ванілін, склянка варення з вишень без сиропу.*

Запарити гарячим молоком 300 г борошна і розтерти, щоб не було грудочок. Коли охолоне, додати розведені в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру дріжджі, вимішати і поставити в тепле місце, щоб розчина підійшла. Потім додати збиті на парі жовтки з цукром, ванілін і посолити. Всипати решту борошна і замісити тісто. Під кінець вимішування влити розтоплений жир і місити, поки тісто вбере його. Накрити і поставити, щоб підійшло. Тісто і мак поділити на чотири частини. Тонко розкачане тісто змастити білком, накласти рівним шаром мак, міцно скрутити в рулет. Рулет завинути в змащений жиром папір так, щоб папір виступав з обох кінців поза тісто на 10 см. Викласти на лист, щоб тісто підійшло. Пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 30 хв. Спечені в такий спосіб рулети не черствіють. Розвивати їх перед нарізанням і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Начинку приготувати так: промити мак у кількох водах, запарити, відцідити крізь сито, розтерти частинами в макітрі або змолоти тричі на м'ясорубці. З цукру і склянки води зварити густий сироп, всипати мак і відразу зняти з плити, додати вершкове масло, родзинки, посічені горіхи, ванілін і вимішати. Як маса остигне, додати білок і все добре вимішати з варенням.

СТРУДЛІ

Борошно просіяти на дошку, зробити посередині заглиблення, вбити туди яйце, влити теплу воду і замісити тісто такої густоти, як на вареники. Місити, поки не з'являться пухирці. Тісто розділити на дві частини і накрити нагрітою каструлею, на яку поставити чайник з гарячою водою, і залишити на дві години, щоб тісто добре прогрілось. На столі поставити догори дном тарілку, застелити її скатертиною і посипати борошном. Одну частину прогрітого тіста посипати борошном, трохи розкачати, накласти на покриту скатертиною тарілку, слідкуючи, щоб воно не зморщилося. Потім обома руками розтягувати тісто навколо тарілки до товщини цигаркового паперу, густо посипаючи борошном, щоб не рвалося. Це краще робити вдвох (рис. 18). Щоб тісто не липло, руки треба вмочувати у борошно. Коли тісто розтягнулось, вийняти з-під нього тарілку, краї обрізати ножицями і дати йому підсохнути. Потім накладати начинку. Притримуючи кінці скатертини, скрутити тісто в рулет (рис. 19) і, розрізавши його за розміром листа, покласти на змащений лист. Пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 30 хв. Так само зробити струдель і з другої частини тіста. Спечений струдель нарізати на порції і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Рис. 18. Розтягування тіста для струдля

Рис. 19. Завивання струдля за допомогою скатертини

СТРУДЕЛЬ З ЯБЛУКАМИ

Тісто: *250 г борошна, 1 яйце, 3/4 склянки теплої води.* Начинка: *1 кг яблук, 100 г цукру, 1/2 склянки мелених сухарів, 100 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка кориці, цитринова цедра.*

Замісити тісто, прогріти його, розтягнути, а як підсохне, посипати тонко пошатковаными яблуками, цукром з корицею, цитриновою цедрою, сухарями і накласти кусочки вершкового масла або маргарину. Скрутити рулет і покласти на змащений жиром лист. Пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 30 хв. Спечений струдель порізати на порції, посипати цукровою пудрою.

СТРУДЕЛЬ ЗІ СЛИВАМИ АБО ВИШНЯМИ

Тісто: *250 г борошна, 1 яйце, 3/4 склянки теплої води.* Начинка: *500 г слив або 1 кг вишень, 100 г цукру, 50 г вершкового масла або маргарину, 1 ч. ложка кориці, 2—3 ст. ложки мелених білих сухарів.*

Замісити тісто, прогріти його, розтягнути, а як підсохне, порізати соломкою сливи або вишні (черешні) без кісточок, посипати цукром з корицею, сухарями, підсмаженими на маслі, скрутити рулет, покласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 30 хв. На начинку можна використати і сушені сливи, які треба заздалегідь намочити, вибрати з них кісточки і з цукром стушити.

СТРУДЕЛЬ З СИРОМ

Тісто: *250 г борошна, 1 яйце, 3/4 склянки теплої води.* Начинка: *250 г сиру, 100 г цукру, 1/2 ч. ложки кориці, 50 г родзинок, 2 яєць, 50 г вершкового масла.*

Замісити тісто, розтягнути, підсушити, накласти сирну масу, скрутити рулет, покласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (200—210 °С) протягом 30 хв. **Начинку приготувати так:** розтерти сир з цукром, маслом, додати яйця, вимішати з промитими родзинками і корицею.

СТРУДЕЛЬ З МАКОМ

Тісто: *250 г борошна, 1 яйце, 3/4 склянки теплої води.* Начинка: *400 г маку, 150 г цукру, 50 г вершкового масла, 3 білки, 2 ст. ложки манної крупи, ванілін.*

Запарений у кількох водах мак відцідити, розтерти, додати цукор, масло і білки, манну крупу, ванілін і вимішати. Начинку накласти на розтягнуте і підсушене тісто, скрутити рулет, покласти на змащений жиром лист. Пекти в гарячій духовці (200—210 °С) протягом 30 хв.

СТРУДЕЛЬ З ГОРІХАМИ ТА РОДЗИНКАМИ

Тісто: *150 г борошна, 1/4 склянки теплої води.*
Начинка: *200 г горіхів, 100 г родзинок, 100 г вишневого варення без кісточок.*
Помадка: *150 г цукру, 1/2 склянки води, ванілін або сік з 1/2 цитрини.*
Замісити тісто з борошна і води. Місити до появи пухирців. Поділити на три частини, зігріти, тоді розтягнути, змастити олією і накласти посічені горіхи, варення та родзинки. Коржі скласти один на другий. Скрутити рулет, покласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 30 хв. Спечений струдель порізати на порції і полити холодною густою помадкою.
Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, накрити і варити доти, доки крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку». Тоді додати ванілін або цитриновий сік.

ТОРТИ

⊙ Торти — це окраса святкового стола. Печуться вони з пісочного, бісквітного і листкового тіста. За формою торт може бути прямокутним, круглим, фігурним або ступінчастим. Він може складатися як з одного, так і з кількох шарів тіста.

⊙ Спечений попереднього дня бісквітний чи горіховий корж розрізати гострим довгим ножем або ниткою.

⊙ Щоб коржі краще в'язалися з кремом і не були занадто сухими, перед накладанням крему їх треба скропити солодкою кавою або чаєм з ромовою чи ванільною есенцією.

⊙ Коржі змастити начинкою чи кремом, скласти їх разом так, щоб нижній корж став верхнім, злегка притиснути, боки вирівняти ножем. Нерівності заповнити кремом і також стараино вигладити ножем. Потім верх і боки обсипати меленими або грубо посіченими горіхами, мигдалем, тертим шоколадом або кришками, які залишилися при обрізуванні торта.

⊙ Торт можна покрити теплою помадкою, розрівнявши широким ножем по поверхні так, щоб вона сплила і на боки. Коли торт охолоне, його можна покрити ще раз, але вже рідшою помадкою, щоб вона сама розплилась по торту. Тоді поверхня буде кращою.

⊙ Верх торта оздобити ягодами або фруктами з варення без сиропу, вмочуючи їх у цукор, кольоровим мармеладом чи забарвленим харчовою фарбою кремом. За допомогою шприца або кондитерського мішечка можна витиснути з кольорового крему квіти, візерунки, зробити решітку, гарно оформити краї торта.

⊙ Продукти для торта мають бути високоякісні. Борошно і крохмаль просіяти, яйця тримати в холодному місці. Якщо вершкове масло не свіже, промити його ледве теплим молоком (1 л молока на 250 г масла), а потім холодною водою. Жовтки розтирати з цукром, доки не почнуть біліти і гуснути, до них додати круто збиту піну, борошно чи сухарі або горіхи і всю масу обережно вимішати ложкою.

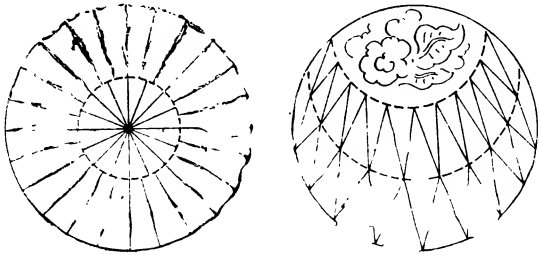
⊙ Торт можна пекти в тортівниці, каструлі, гусятниці або у формі для баб. Дно і боки посуду вистелити папером, змащеним жиром, і посипати сухарями.

⊙ Торт смачніший, якщо полежить два-три дні.

⊙ Нарізати торт можна по-різному. Покладіть на середину торта тарілочку, на 6—7 см меншу за діаметром, і гострим ножем виріжте довкруги неї зовнішнє коло. Тарілочку зніміть і наріжте коло на рівні частини (рис. 20 а). Середину торта наріжте на рівні трикутники.

⊙ Тарілку можна класти не по центру, а збоку, і так нарізати (рис. 20 б). Щоб торт на столі виглядав святково, його укладають на спеціальній тарілці, вистеленій майстерно вирізаною паперовою серветкою (рис. 21).

⊙ Подавати торт слід лопаткою.



а *б*

Рис. 20. Так нарізати торт

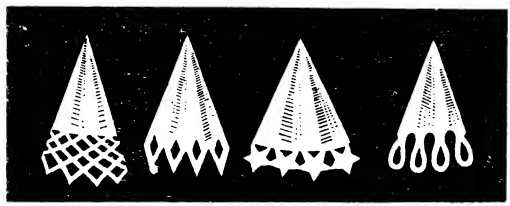


Рис. 21. Вирізні паперові серветки під торт

ТОРТ УЛЮБЛЕНЕЦЬ

Тісто: перший корж — *200 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 1 жовток;* другий корж — *300 г цукру, 250 г мелених горіхів, 3 яєць, сік з 2 цитрин або* $^1/_2$ *склянки сметани, 250 г посічених горіхів або мигдалю, ванілін.*

Начинка: *200 г малинового джему.*

Помадка: *300 г цукру,* $^1/_2$ *склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.*

Перший корж — жир посікти з борошном, додати жовток, цукор, на воді замісити тісто, викачати корж і

покласти його у змащену жиром тортівницю, поколоти. Пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 35 хв. Коли корж остигне, змастити його малиновим джемом. Другий корж — яйця розтерти з цукром, додати цитриновий сік або сметану, ванілін, змелені горіхи і вимішати. Під кінець всипати посічені горіхи або мигдаль, ванілін і знову вимішати. Цю масу викласти на пісочний корж, вкритий малиновим джемом, і поставити в теплу духовку (180 °С) на 35—40 хв, щоб верхній шар добре підсох. Торт зняти з форми, холодний покрити шоколадною помадкою і посипати посіченим мигдалем.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо краплина сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли маса почне гуснути, вилити на торт.

ТОРТ ПІСОЧНИЙ З ГОРІХОВО-АБРИКОСОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: *400 г борошна, 250 г вершкового масла, 100 г цукру, 4 жовтки, на кінець ножа соди і цитринової кислоти.*

Начинка: горіхова — *250 г мелених горіхів, 200 г цукру, 2 білки, ванілін;* абрикосова — *2 білки, 4 ст. ложки цукру, 2 ст. ложки абрикосового джему або варення.*

Масло посікти з просіяним борошном, содою і цитриновою кислотою, додати цукор, жовтки і замісити тісто. Залишити його на годину в холодному місці. Потім поділити на чотири частини і спекти у змащеній жиром тортівниці, попередньо поколовши, чотири коржі. Пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 15—20 хв кожний. Ще гарячі коржі перекласти по черзі абрикосовою і горіховою начинками. Верх і боки торта змастити горіховою масою. Посипати грубо посіченими горіхами або арахісом.

Начинку приготувати так: горіхову — горіхи підсмажити, змолоти, розтерти з цукром, білками і ваніліном на пухку масу; абрикосову — з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Збивати, поки цукор розтане, тоді додати абрикосового джему або розтертого варення без сиропу. Продовжувати збивати до утворення однорідної маси.

ТОРТ ПІСОЧНИЙ З ЯБЛУЧНОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: *600 г борошна, 8 жовтків, 200 г цукру, 500 г вершкового масла або маргарину, 1/2 ч. ложки соди, 1/2 ч. ложки цитринової кислоти.*
Начинка: *400 г яблучного джему, 300 г цукру, 8 білків.*
Жир розтирати з цукром, додаючи по жовтку, по ложці просіяного борошна з содою, цитриновою кислотою. Розтирати до утворення однорідної маси. Поділити тісто на чотири коржі. Дно тортівниці вистелити промащеним папером, покласти корж і пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 20 хв. Так пекти всі коржі. Знімати гарячими і зразу перекладати начинкою. Нею ж змастити верх і боки торта. Зверху посипати грубо посіченим мигдалем.
Начинку приготувати так: з білків збити круту піну, додаючи цукор, змішати з розтертим джемом і збивати, поки не утвориться однорідна маса. До начинки можна додати нарізаних апельсинових цукатів.

ТОРТ ПІСОЧНИЙ З ЯБЛУЧНО-ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ І ЦИТРИНОВОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: *300 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка цукру, 1 ст. ложка оцту або цитринового соку.*
Начинка: *1 кг яблук, 300 г цукру, 50 г цукатів, 100 г горіхів, 1/2 склянки води, цедра з 1 цитрини.*
Помадка: *300 г цукру, 1/2 склянки води, 1/2 ст. ложки оцту, 1 ст. ложка масла, сік з 1 цитрини.*
Жир посікти з борошном, цукром і оцтом або цитриновим соком, замісити пісочне тісто, винести його на годину в холодне місце. Тоді тісто поділити на чотири частини і розкачати тоненькі коржі. Поколоти їх виделкою і пекти в тортівниці у гарячій духовці (210—240 °С) протягом 15—20 хв. Виймати коржі з тортівниці треба обережно, бо вони дуже крихкі, зразу ж перекладати їх холодною начинкою, притиснути тягарем, а на другий день полити цитриновою помадкою і оздобити горіхами. На торті викласти ромашки з мигдалю та кольорового мармеладу.
Начинку приготувати так: з цукру і води зварити густий сироп. Яблука почистити, натерти на крупній тертці, змішати їх з сиропом і варити до прозорості. До охо-

лодженого джему додати цитринову цедру, посічені горіхи, цукати і перекласти ними коржі.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, цитриновий сік і розтирати. Коли сироп почне гуснути і біліти, вилити його на торт. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти.

ТОРТ ПІСОЧНИЙ БЕЗ ЦУКРУ

Тісто: *300 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, сік з 1 цитрини.*

Начинка: *150 г сливового джему, 150 г цукру, 3 білки.*

Жир посікти з борошном і цитриновим соком або водою, замісити пісочне тісто, поділити його на три частини, розкачати коржі, поколоти. Кожний окремо перекласти у форми і пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 15—20 хв. Приготовленою начинкою перекласти гарячі коржі, змастити верх і боки торта, потім обсипати грубо посіченими горіхами.

Начинку приготувати так: з білків збити круту піну, додаючи цукор, і старанно змішати її з джемом.

ТОРТ ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ

Тісто: *500 г борошна, 300 г вершкового масла або маргарину, 4 жовтки, 100 г цукру.*

Начинка: *250 г вишневого варення, 4 білки, 200 г мелених горіхів.*

Помадка: *300 г цукру, 1/3 склянки води, 1 ч. ложка вершкового масла, сік з 1 цитрини.*

Жир збити до утворення піни і розтерти з цукром і жовтками на пухку масу. Додати борошно, замісити тісто і винести його в холодне місце. Потім тісто поділити на три коржі, поколоти і пекти у формі в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 35 хв кожен. Приготовленою начинкою перекласти гарячі коржі. Торт зверху покрити цитриновою помадкою і оздобити вишнями з варення і посіченими горіхами (рис. 22).

Начинку приготувати так: через м'ясорубку пропустити горіхи з вишневим варенням, з якого відціджено сироп, і суміш розтерти з білковою піною.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати масло, цитриновий сік і розтирати. Коли сироп почне густнути і біліти, вилити на торт. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти.

Рис. 22. Торт, прикрашений варенням з вишень. Листочки — з зеленого мармеладу

ТОРТ ПІСОЧНИЙ З МАКОВОЮ І ГОРІХОВОЮ НАЧИНКАМИ

Тісто: *200 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру.*

Начинка: макова — *1 склянка маку, 200 г цукру, 8 яєць, ванілін, 50 г мелених горіхів, 50 г мелених білих сухарів;* горіхова — *250 г мелених горіхів, 250 г цукру, $^1/_2$ склянки вершків, ванілін, 1 білок.*

Помадка: *300 г цукру, $^1/_2$ склянки води, $^1/_2$ ч. ложки оцту, сік з $^1/_2$ цитрини, 1 ч. ложка вершкового масла, 100 г шоколаду або какао, ванілін.*

З борошна, жиру і цукру замісити пісочне тісто, виробити з нього корж, поколоти його і трохи підпекти в тортівниці, щоб тісто загусло, але не пожовкло. На підпечений корж накласти горіхову, а на неї макову начинку і допекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 30 хв. Зняти з форми. Охолоджений торт покрити помадкою. Зверху викласти з цукатів квітку соняшника, а замість тичинок — решітку з тертого шоколаду (рис. 23).

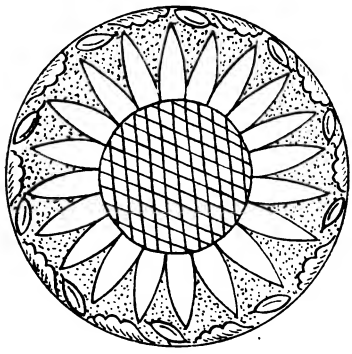


Рис. 23. Квітка соняшника на торті. Пелюстки — з апельсинової шкіри, тичинки з тертого шоколаду

Начинку приготувати так: макову — мак кілька ра-

зів запарити, добре розтерти, потім всипати цукор, додаючи по одному жовтку, і терти, доки не утвориться однорідна маса, вимішати з білковою піною, горіхами і сухарями; горіхову — мелені горіхи і цукор розтерти з вершками, додати білок, ванілін і розтирати до утворення пухкої маси.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли почне гуснути, вилити на торт.

ТОРТ ЖИРНИЙ З ГОРІХОВО-МОЛОЧНИМ КРЕМОМ

Тісто: *600 г борошна, 100 г маргарину, 100 г смальцю, 100 г вершкового масла, 100 г цукру, 2 ст. ложки сметани, 2 жовтки, ванілін.*

Крем: *1 л молока, 500 г цукру, 150 г мелених горіхів, 250 г вершкового масла.*

Начинка: *150 г ревеню, 300 г цукру, $^1/_2$ склянки води, цедра з 1 цитрини.*

Маргарин, масло, смалець посікти з борошном, додати жовтки, цукор, ванілін і на сметані замісити тісто, винести його на дві години в холодне місце, а потім поділити на п'ять частин; поколоти і спекти у формі в гарячій духовці (210—240 °С) п'ять коржів (пекти 15—20 хв кожний). Гарячі коржі слід перекласти пошарово: кремом, джемом з ревеню або вишневим. Верх змастити кремом, обсипати меленими горіхами, прибрати половинками горіхів і вишневим варенням.

Крем приготувати так: цукор зварити з молоком до консистенції густої сметани, додати мелені горіхи, ванілін і охолодити. Вершкове масло розтерти до утворення піни, додаючи по ложці холодної молочної маси.

Начинку приготувати так: ревінь дрібно нарізати, запарити гарячою водою. З цукру і води зварити густий сироп, покласти в сироп нарізану цедру з цитрини, ревінь і варити до прозорості.

ТОРТ ПІСОЧНИЙ НА АМОНІЇ

Тісто: *250 г борошна, 50 г цукру, 100 г вершкового масла або маргарину, 2 яєць, 20 г амонію, 2 ст. ложки сметани, 2 ст. ложки молока.*

Крем: *2 ст. ложки вершкового масла, 2 ст. ложки борошна, 1/2 склянки молока, 2 жовтки, 2 ст. ложки цукру, ванілін.*
Начинка: *2 ст. ложки абрикосового варення або джему, 2 білки, 4 ст. ложки цукру.*
Жир посікти з борошном, додати розтерті з цукром жовтки, розведений у 2 ст. ложках гарячого молока амоній, піну збитих білків, сметану і замісити тісто. Поставити його в холодне місце на 2 год, потім ще раз перемісити, поділити на чотири частини, розкачати коржі, поколоти і пекти в тортівниці у гарячій духовці (210—240 °С) 20 хв кожний. Холодні коржі перекласти: перші два — начинкою, другі два — кремом. Верх торта і боки покрити цим же кремом. Обсипати сухарями з коржа.
Крем приготувати так: на маслі підсмажити борошно до кремового кольору, влити холодне молоко, добре розтерти, додати розтерті з цукром і ваніліном жовтки. Коли маса загусне, винести її в холодне місце, час від часу помішуючи, поки не охолоне, якщо ж маса занадто густа, додати сирий білок.
Начинку приготувати так: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Збивати, поки цукор розтане, тоді покласти абрикосового джему або розтертого варення без сиропу. Збивати, поки не утвориться однорідна маса.

ТОРТ ГОРІХОВИЙ З ШОКОЛАДНИМ КРЕМОМ

Тісто: *300 г борошна, 250 г вершкового масла, 50 г цукру, 250 г мелених горіхів, 6 варених жовтків, 2—3 ст. ложки сметани.*
Крем: *150 г цукру, 1/2 склянки вершків, 250 г шоколаду, 50 г вершкового масла, 2 жовтки, ванілін.*
Начинка: *200 г фруктового джему, 200 г цукру, сік і цедра з 1/2 цитрини, 1 білок.*
Масло посікти з борошном, додати перетерті крізь сито жовтки, мелені горіхи, цукор і замісити на сметані пісочне тісто. Винести його в холодне місце на 1—2 год. Після чого поділити тісто на чотири коржі, поколоти і пекти в змащеній жиром тортівниці у гарячій духовці (210—240 °С) протягом 15—20 хв кожен. Коли охолонуть, перекласти їх поперемінно шоколадним кремом і фруктовим джемом. Кремом покрити верх і боки торта і оздобити горіхами і тертим шоколадом, укладаючи їх смужками або у вигляді шахівниці (рис. 24).

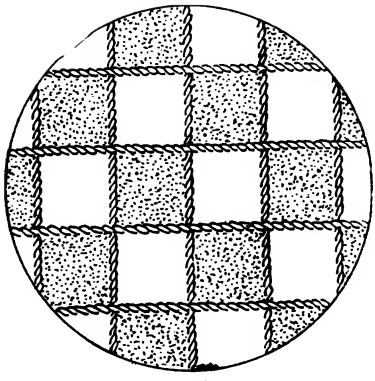


Рис. 24. Торт у вигляді шахівниці

Крем приготувати так: цукор і натертий шоколад зварити з вершками до консистенції густої сметани; коли почне остигати, покласти масло. Розтираючи, додати по одному жовтку і ванілін. Коли маса остигне, ще раз розтерти і перекласти нею коржі.

Начинку приготувати так: цукор і білок розтерти, додати абрикосового, вишневого або малинового джему, сік і цедру з цитрини. Розтерти до утворення пухкої маси.

ТОРТ КОМБІНОВАНИЙ З ЯБЛУЧНИМ ДЖЕМОМ

Тісто: перший корж — *150 г борошна, 150 г вершкового масла, 150 г мелених горіхів, 150 г цукру, 1 яйце, 2—3 ст. ложки води;* другий корж — *200 г мелених горіхів, 150 г цукру, 3 білки, 2 ст. ложки мелених білих сухарів.*

Начинка: *1 кг яблук, 400 г цукру, 150 г родзинок, 100 г цукатів, $^1/_2$ склянки води.*

Помадка: *300 г цукру, $^1/_2$ склянки води, $^1/_2$ ст. ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла, сік з $^1/_2$ цитрини.*

Перший корж — масло посікти з борошном, додати горіхи, цукор, яйце і замісити водою тісто. Вистелити ним дно тортівниці, поколоти виделкою і пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 15—20 хв. Другий корж — з білків збити круту піну, додаючи цукор, всипати мелені горіхи, сухарі і старанно вимішати. Цю масу викласти у змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти в теплій духовці (150 °С) протягом 30 хв Коли зняті з тортівниці коржі остигнуть, перекласти їх начинкою. Торт полити цитриновою помадкою і оздобити половинками горіхів.

Начинку приготувати так: з цукру і води зварити густий сироп. Яблука почистити, натерти на крупній тертці, змішати їх з сиропом і варити до прозорості. Коли джем охолоне, всипати промиті родзинки, нарізані цукати, вимішати, накласти на перший корж і накрити другим.

Помадку приготувати так: цукор залити водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, цитриновий сік і розтирати. Коли помадка почне біліти, вилити її на торт. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти. Торт оздобити варенням з райських яблук, обсипаних цукром.

ТОРТ ПІСОЧНИЙ З КАВОВОЮ, ШОКОЛАДНОЮ І ЦИТРИНОВОЮ НАЧИНКАМИ

Тісто: *300 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 150 г мелених горіхів, 100 г цукру, $^1/_2$ склянки води.*

Начинка: кавова — *150 г вершкового масла, 150 г цукру, 1 жовток, 2—3 ст. ложки настою кави;* шоколадна — *150 г вершкового масла, 150 г цукру, 150 г шоколаду, 1 жовток;* цитринова — *150 г вершкового масла, 150 г цукру, сік і цедра з $^1/_2$ цитрини.*

Жир посікти з борошном, додати горіхи, цукор, замісити на воді пісочне тісто і винести його на 1—2 год у холодне місце. Потім тісто поділити на чотири частини, поколоти і в тортівниці у гарячій духовці (210—240 °С) спекти чотири коржі протягом 15—20 хв кожний. Охолоджені коржі перекласти пошарово приготовленими начинками, однією з яких змастити верх і боки торта, та посипати меленими горіхами і тертим шоколадом.

Начинку приготувати так: кавову — з масла збити піну, додати цукор, зварений з кавою, жовток і збивати до утворення однорідної маси; шоколадну — так само, як і кавову, лише замість кави додати розтоплений шоколад; цитринову — так само, як кавову, додавши до збитого масла цедру і цитриновий сік.

До кожної начинки можна додати по 1 ст. ложці коньяку.

ТОРТ З ЦУКАТАМИ

Тісто: *200 г вершкового масла або маргарину, 300 г борошна, 100 г цукру, 5 жовтків.*

Начинка: *5 білків, 250 г цукру, 150 г мелених горіхів, 100 г цукатів, 100 г родзинок, 200 г апельсинового джему, ванілін.*

Помадка: *50 г шоколаду, 300 г цукру, $^1/_2$ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 1 ч ложка вершкового масла, ванілін.*

Жир розтерти з цукром, поступово додаючи по жовтку і просіяне борошно, все добре розтерти. Тісто викласти у тортівницю, вистелену промащеним папером, і підпекти у гарячій духовці (210—240 °С) до половини готовності (15—20 хв). На підпечене тісто накласти апельсиновий джем і начинку і знову поставити в духовку для допікання на 30 хв. Спечений торт покрити шоколадною помадкою.

Начинку приготувати так: з білків збивати круту піну, додаючи по ложці цукру, потім додати ванілін, мелені горіхи, нарізані цукати, родзинки і вимішати.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли почне гуснути, вилити на торт.

ТОРТ З БІСКВІТНОГО ПЕЧИВА «ЇЖАЧОК»

500 г бісквітного печива, 200 г цукру, 350 г вершкового масла, 4 жовтки, сік і цедра з 1 цитрини і 1 апельсина, ванілін, 100 г горіхів, 2 ст. ложки настою кави.

Жовтки збивати з цукром у посудині, яку поставити в більшу посудину з киплячою водою. Коли утвориться пухка маса, зняти з вогню і, збиваючи, охолодити. Вершкове масло розтерти до утворення піни, поступово вливаючи ложкою збиті жовтки, апельсиновий і цитриновий соки, додати цедру з апельсина і цитрини, 2 ст. ложки настою кави, ванілін і все це добре вимішати.

На плоскій тарілці викласти шар бісквітного печива, прикрити його частиною приготовленої маси, тоді покласти менший шар печива, а зверху — решту маси, сформувавши її у вигляді їжака. Потім з нарізаних горіхів або мигдалю зробити їжакові колючки, а з родзинок — носик і очі. Торт на 1—2 дні винести у холодне місце.

ТОРТ ГОРІХОВИЙ З ШОКОЛАДНИМ І ГОРІХОВИМ КРЕМАМИ

Тісто: *400 г мелених горіхів або мигдалю, 9 білків, 400 г цукру, сік і цедра з* $^1/_2$ *цитрини.*

Крем шоколадний — *250 г вершкового масла, 150 г цукру, 250 г шоколаду,* $^1/_2$ *склянки води, ванілін;* горіховий — *250 г цукру, 250 г мелених горіхів або мигдалю,* $^3/_4$ *склянки вершків або молока.*

Помадка: *150 г цукру, 2 ст. ложки води, 2 ст. ложки вершків, 1 ст. ложка вершкового масла, 100 г шоколаду.*

З білків збити круту піну, додати цукор, сік і цедру з цитрини, мелені горіхи і все це вимішати. Цю масу викласти у змащену жиром і обсипану сухарями тортівницю. Пекти в теплій духовці (150—200 °С) протягом 50 хв, щоб корж підсушився. На знятий з форми охолоджений корж накласти спочатку шоколадний крем, а коли він загусне — горіховий і полити шоколадною помадкою. Оздобити торт можна мигдалем, склавши його у вигляді підсніжників (рис. 25), а листочки і стебла зробити з ревеневого варення або з зеленого мармеладу. Поле між квітками посипати меленими горіхами, забарвленими зеленою харчовою фарбою, або тертим шоколадом.

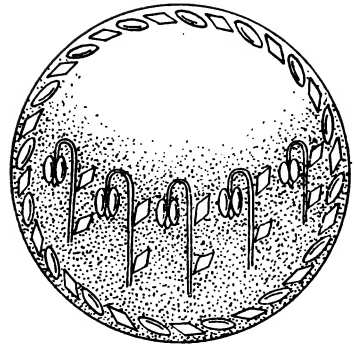


Рис. 25. Торт, прикрашений підсніжниками з мигдалю

Крем приготувати так: шоколадний — з цукру і $^1/_2$ склянки води зварити густий сироп, додати до нього тертий шоколад. Коли шоколад розтопиться, цю масу збити на піну з маслом і ваніліном; горіховий — цукор зварити з вершками до консистенції густої сметани, всипати мелені горіхи або мигдаль і вимішати. Можна горіхи зварити із згущеним молоком.

Помадку приготувати так: з цукру, води і вершків зварити густий сироп, зняти з вогню, додати тертий шоколад,масло, ванілін, добре вимішати.

ТОРТ БІСКВІТНИЙ КАВОВИЙ З ЦИТРИНОВИМ ДЖЕМОМ

Тісто: *12 яєць, 300 г цукру, 200 г борошна, 50 г картопляного крохмалю, сік і цедра з $^1/_2$ цитрини, ванілін, $^1/_2$ склянки настою кави, 2 ст. ложки цукру, ромова есенція.*

Начинка: *250 г вершкового масла, 200 г цукру, $^1/_2$ склянки міцного настою кави, 3 жовтки; 200 г цитринового джему (2—3 цитрини, 30 г цукру, $^1/_2$ склянки води).*

Помадка: *300 г цукру, $^1/_2$ склянки настою кави, $^1/_2$ ч. ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла.*

Білки відділити від жовтків, збити круту піну, додаючи цукор, злегка вимішати з жовтками, додати борошно, крохмаль, сік і цедру з $^1/_2$ цитрини, ванілін і старанно вимішати. Цю масу вилити в змащену жиром і посипану сухарями тортівницю. Пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 30 хв. Коли знятий з тортівниці корж остигне, порізати його на три шари по горизонталі, покропити кожен шар солодким настоєм кави і кількома краплями ромової есенції. Один шар змастити цитриновим джемом, другий — начинкою, зверху полити кавовою помадкою, оздобити горіхами в шоколаді і кремом.

Начинку приготувати так: з цукру і настою кави зварити сироп. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати масло і розтирати, додаючи по жовтку, потім охолодити.

Помадку приготувати так: цукор зварити з кавою і оцтом. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло і розтирати. Коли почне гуснути, вилити на торт.

ТОРТ БІСКВІТНИЙ З МАСЛЯНИМ КРЕМОМ

Тісто: *200 г борошна, 10 яєць, 250 г цукру, сік і цедра з $^1/_2$ цитрини.*

Крем: *200 г вершкового масла, 250 г цукру, 3 варені жовтки, 2—3 ст. ложки настою кави.*

Білки відділити від жовтків і збити круту піну, додаючи цукор. Тоді додати жовтки, цедру і сік, злегка вимішати ложкою. Всипати просіяне борошно і знову вимішати. Цим тістом наповнити змащену жиром і посипану сухарями тортівницю. Пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 40 хв. Знятий з форми холодний корж порізати по горизонталі надвоє, після чого перекласти кремом і змастити ним верх і боки торта, обсипати грубо посіченим мигдалем. Оздобити торт кремом за допомогою кондитерського мішечка і виделки (рис. 26).

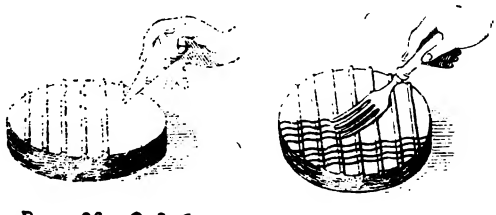


Рис. 26. Оздоблення торта кремом за допомогою кондитерського мішечка і виделки

Крем приготувати так: цукор залити настоєм кави, накрити і варити. Якщо крапля сиропу не розтікається на тарілці, влити до цієї маси по ложці розтертого в піну масла і вимішувати. Тоді додати перетерті крізь сито варені жовтки і розтерти все до утворення однорідної пухкої маси.

ТОРТ БІСКВІТНИЙ З ЗАВАРНИМ КРЕМОМ

Тісто: *150 г борошна, 7 яєць, 150 г цукру, сік і цедра з* $^1/_2$ *цитрини.*

Крем: $^1/_2$ *склянки вершків, 150 г вершкового масла, 3 жовтки, 150 г цукру, ванілін, 1 ч. ложка борошна, сік і цедра з цитрини, 1 ст. ложка коньяку.*

Білки відділити від жовтків і збити круту піну, додаючи цукор. Влити розтерті жовтки, вимішати. Всипати борошно, додати цедру, сік і знову вимішати, щоб утворилася однорідна маса. Наповнити цією масою змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 40 хв. Коли знятий з форми корж остигне, порізати його на два шари і перекласти їх кремом. Верх і боки торта також змастити цим кремом і посипати кришками з бісквіту або січеним арахісом, а посередині з крему зробити троянду (рис. 27).

Троянду виготовити так: виріжте з бісквіту стержень у вигляді коржа, наколіть на виделку, візьміть у ліву руку і тримайте стержень низом догори. Правою рукою з кондитерського мішечка видушуйте пелюстки, обертаючи стержень. Готову квітку візьміть знизу двома пальцями, обережно витягніть виделку, підсуньте під квітку ніж і покладіть її на торт.

Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром і борошном, розвести їх вершками і запарити на плиті до консистенції густої сметани, не доводячи до кипіння. Окремо розтерти вершкове масло з 1 ст. ложкою цукру, додаючи по ложці охолодженого крему. Розтирати до утворення однорідної маси. Коли крем остигне, додати ванілін, сік і цедру, 1 ст. ложку коньяку.

Рис. 27. Виготовлення троянди з крему

Кришки для посипання приготувати

так: з гарячого торта зняти тонкий верхній шар і підсушити його у духовці. Коли остигне, добре розтерти руками і посипати верх і боки торта.

ТОРТ БІСКВІТНИЙ КОМБІНОВАНИЙ

Тісто: перший корж — *8 яєць, 200 г цукру, 200 г мелених горіхів, 2 ст. ложки борошна;* другий корж — *6 яєць, 150 г цукру, 100 г борошна, 50 г крохмалю, сік і цедра з 1 цитрини.*

Начинка: *250 г мелених горіхів, 200 г цукру, 1 ст. ложка меленої натуральної кави, 2 білки, 200 г вишневого джему, ванілін.*

Помадка: *300 г цукру, $^1/_2$ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.*

Перший корж: з білків збити круту піну, додаючи цукор. Тоді влити жовтки, вимішати з меленими горіхами і борошном. Наповнити цією масою змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці (220 °С) протягом 35 хв. Другий корж: з білків збити круту піну, додаючи цукор. Тоді влити жовтки, сік і цедру з цитрини. Все разом вимішати з просіяним борошном і крохмалем. Цю масу викласти в тортівницю, дно якої вистелене промащеним папером. Пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 35 хв. Коли коржі остигнуть, з першого (горіхового) гострим ножем зрізати верхній шар завтовшки $^1/_2$ см, змастити корж вишневим джемом і накрити зрізаним верхом. На нього накласти начинку і накрити другим коржем, покропленим солодкою кавою. Боки і верх торта полити шоколадною помадкою і обсипати меленими горіхами. Цей торт можна оздобити горіхами і тертим шоколадом у вигляді шахівниці або нарізаними соломкою цукатами (рис. 28). Листочки можна зробити з ревеню або зеленого мармеладу. Навколо обкласти половинками горіхів.

Рис. 28. Торт, прикрашений хризантемами з нарізаних соломкою цукатів

Начинку приготувати так:

горіхи вимішати з цукром, білками і ваніліном, натуральною меленою кавою.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли почне гуснути, вилити на торт.

ТОРТ БІСКВІТНИЙ ГОРІХОВИЙ

Тісто: *12 яєць, 250 цукру, 250 г мелених горіхів, 2 ст. ложки мелених білих сухарів, ванілін.*

Крем: *250 г мелених горіхів, 200 г цукру, 1 склянка вершків, ванілін, 100 г вершкового масла.*

З білків збити круту піну, додаючи цукор. Тоді влити жовтки, швидко вимішати, всипати горіхи, сухарі і знову все старанно вимішати. Приготовлене тісто викласти у дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в гарячій духовці (190—200 °С) протягом 35 хв. Зняти з форми, і охолоджені коржі скропити солодкою кавою, перекласти кремом, зверху покрити шоколадною помадкою, оздобити половинками горіхів і кольоровим мармеладом.

Крем приготувати так: вершки зварити з цукром до консистенції густої сметани, додати горіхи, ванілін і добре вимішати з розтертим маслом. Замість вершків з цукром можна взяти згущене молоко.

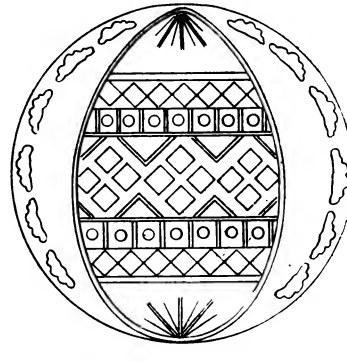


Рис. 29. Візерунок на торті з горіхів і мармеладу

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою кавою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли почне гуснути, вилити на торт.

ІНЖИРНИЙ ТОРТИК

2 вафлі, 300 г цукру, 1/2 склянки води, 400 г інжиру, 50 г цукатів, 50 г горіхів, 50 г мигдалю, 1 цитрина.

З цукру і води зварити сироп. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з плити, додати порізаний і змелений на м'ясорубці інжир, нарізані кубиками цукати, посічені мигдаль і горіхи, цедру і сік з цитрини, вимішати, охолодити, викласти на вафлю, накрити другою вафлею і спресувати тягарем.

ТОРТ ГОРІХОВО-ЦИТРИНОВИЙ

Тісто: *12 яєць, 250 г мелених горіхів, 250 г цукру, 50 г шоколаду, 2 ст. ложки мелених білих сухарів, цедра з 1 цитрини.*

Крем: *250 г вершкового масла, 200 г цукру, 100 г шоколаду, 50 г мелених горіхів, 1 жовток, ванілін, 1/2 склянки води.*

Начинка: *2 цитрини, 250 г цукру, 1/4 склянки води.*

Помадка: *300 г цукру, 1/2 склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 2 ч. ложки вершкового масла, ванілін.*

З білків збити круту піну, поступово додаючи цукор. Тоді влити жовтки, вимішати, всипати мелені горіхи, сухарі, тертий шоколад, цедру з 1 цитрини і знову вимішати. Цю масу вилити у дві змащені жиром тортівниці і пекти в духовці (200 °С) протягом 35 хв. Коржі зняти з форми і охолодити, скропити солодкою кавою. Перший розрізати на два шари і перекласти цитриновим джемом, накласти крем і накрити другим коржем. Верх і боки торта покрити шоколадною помадкою, обсипати меленими горіхами.

Крем приготувати так: з цукру і води зварити сироп, додати тертий шоколад, мелені горіхи і вимішати. Окремо збити масло, щоб утворилася піна, вимішати з жовтком і ваніліном, а потім з шоколадною масою.

Начинку приготувати так: цитрини наколоти дерев'яною паличкою в багатьох місцях. Зварити, відливаючи двати рази воду. Якщо дерев'яна паличка вже вільно проходить крізь цитрину, відцідити, охолодити, натерти на дрібній тертці. З цукру і води зварити сироп, додати натерту цитрину і варити до прозорості. Якщо джем не досить кислий, додати сік з цитрини.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою,

оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли маса почне гуснути, вилити на торт.

ТОРТ ГОРІХОВИЙ З КАВОВИМ КРЕМОМ

Тісто: *6 яєць, 200 г мелених горіхів, 200 г цукру, 2 ст. ложки сухарів.*
Крем: *250 г вершкового масла, 200 г цукру, 3 жовтки, 5 ст. ложок міцного настою кави, 1 ст. ложка борошна.*
З білків збити круту піну, додаючи цукор, вимішати її з жовтками, меленими горіхами, сухарями і цією масою наповнити змащену жиром і посипану сухарями тортівницю. Пекти в духовці (190—200 °С) протягом 35 хв. Коли знятий з форми корж остигне, гострим ножем обережно розрізати його по горизонталі на однакові за товщиною частини, покропивши їх солодкою кавою, перекласти кавовим кремом, цим же кремом змастити боки і верх торта і посипати посіченими горіхами.
Крем приготувати так: у посудині, яку вміщено у більшу посудину з киплячою водою, збити жовтки з цукром. Коли маса стане пухкою, не припиняючи збивання, додати борошно, каву, а як загусне, зняти з плити і охолодити. Масло збити до утворення піни і збивати далі, додаючи по ложці охолодженого крему. Коли маса буде однорідною, перекласти нею коржі і змастити верх і боки торта.

ТОРТ ГОРІХОВИЙ З МАСЛЯНИМ КРЕМОМ

Тісто: *10 яєць, 300 г мелених горіхів, 250 г цукру, 2 ч. ложки меленої натуральної кави, 50 г шоколаду.*
Крем: *250 г вершкового масла, 200 цукру, 3 жовтки, 2—3 ст. ложки вершків, ванілін.*
Начинка: *200 г вишневого джему, 1 білок.*
Помадка: *300 г цукру, $^1/_2$ склянки води, 1 ст. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.*
З білків збити круту піну, поступово додаючи цукор. Тоді влити жовтки, швидко вимішати, всипати мелені горіхи, тертий шоколад, мелену каву. Все разом старанно вимішати, вилити у дві змащені жиром і посипані сухарями тортівниці і пекти в гарячій духовці (200 °С) про-

тягом 35 хв. Зняти з форми коржі, охолодити і покропити солодкою кавою. Перший корж розрізати на два шари і перекласти вишневим джемом. Накласти крем і накрити другим коржем. Зверху полити шоколадною помадкою і викласти смужки з посічених горіхів і тертого шоколаду.

Крем приготувати так: цукор зварити з вершками, а як маса почне загусати, охолодити, тоді додати вершкове масло, збите в піну, жовтки, ванілін і розтирати до утворення пухкої маси.

Начинку приготувати так: цукор і білок розтерти, додати вишневого джему і розтирати до утворення пухкої маси.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, вимішати з маслом, ваніліном. Коли маса почне гуснути, вилити на торт.

ТОРТ ГОРІХОВИЙ З СМЕТАННИМ КРЕМОМ

І варіант

Тісто: *8 яєць, 300 г цукру, 200 г мелених горіхів, 5 ст. ложок білих мелених сухарів, лікер цитриновий.*

Крем: *1/2 л сметани, 250 г цукрової пудри, 250 г мелених горіхів, ванілін.*

З білків збити круту піну, поступово додаючи цукор. Тоді влити жовтки, швидко вимішати, всипати горіхи, сухарі і знову вимішати. Цю масу розлити у дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в гарячій духовці (190—200 °С) протягом 35 хв. Можна обмежитись однією формою. Холодний корж розрізати по горизонталі на дві частини, покропити їх лікером і перекласти кремом. Цим же кремом змастити боки і верх торта і посипати горіхами. Поставити в холодильник.

Крем приготувати так: добре охолоджену сметану збити до утворення піни. Коли почне гуснути, поступово додати цукрової пудри і ваніліну. Усе це вимішати з меленими горіхами.

ІІ варіант

Тісто: *200 г мелених горіхів, 100 г шоколаду, 100 г цукру, 2 яєць, 2 ст. ложки борошна, 1—2 ст. ложки сметани.*

Крем: *1/2 л сметани, 200 г цукрової пудри, ванілін.*

З поданих продуктів замісити на сметані тісто. Поділити його на два коржі і пекти в духовці (200 °С) протягом 35 хв. Холодні спечені коржі перекласти кремом з сметани.

Крем приготувати так: добре охолоджену сметану збивати до утворення піни і, не припиняючи збивання, поступово додавати цукрової пудри і ваніліну.

ТОРТ ГОРІХОВИЙ НА ВАФЛІ

Тісто: *250 г мелених і 50 г посічених горіхів, 200 г цукру, 3 яєць, сік з 1 цитрини або 2—3 ст. ложки сметани, 1 вафля.*

Помадка: *200 г шоколаду, 50 г вершкового масла.*

Яйця розтерти з цукром, цитриновим соком або сметаною, вимішати з меленими горіхами і всю цю масу накласти на вафлю. Висушити в духовці (190 °С) протягом 30—45 хв. Спечений і охолоджений торт змастити шоколадною помадкою і оздобити посіченими горіхами чи мигдалем або варенням з апельсинів.

Помадку приготувати так: шоколад з маслом покропити водою, зігріти над парою, розтерти і швидко змастити корж.

ТОРТ ГОРІХОВИЙ З КАВОВИМ І ГОРІХОВИМ КРЕМАМИ

Тісто: *350 г борошна, 300 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 250 г мелених горіхів, 2—3 ст. ложки води.*

Крем: кавовий — *5 жовтків,* $^1/_2$ *склянки настою кави, 200 г цукру, 250 г вершкового масла;* горіховий — *100 г мелених горіхів, 200 г цукру,* $^1/_2$ *склянки сметани, ванілін.*

Жир посікти з борошном, додати цукор, горіхи і замісити на воді тісто. Поділити його на чотири частини і в тортівниці, вистеленій жирним папером, у гарячій духовці (190—200 °С) спекти коржі по 15—20 хв кожен. Виймати коржі обережно, бо вони крихкі. Коли коржі остигнуть, на перший і третій накласти кавовий крем, на другий і четвертий — горіховий. Боки і верх торта змастити горіховим кремом, обсипати тертим шоколадом.

Крем приготувати так: кавовий — жовтки розтерти з цукром, розвести кавою і збивати в посудині, поставленій у більшу посудину з киплячою водою. Коли крем

почне гуснути, зняти його з вогню і розтирати, поки не остигне. Збити вершкове масло до утворення піни, додаючи по ложці холодного крему; горіховий — змелені горіхи вимішати з сметаною, цукром, ваніліном.

ТОРТ ГОРІХОВИЙ З ЗАВАРНИМ АБО ГОРІХОВИМ КРЕМОМ

Тісто: *150 г вершкового масла, 150 г мелених горіхів, 50 г борошна, 4 білки.*

Крем: заварний — *50 г борошна, 4 жовтки, 100 г цукру, 1 склянка молока, ванілін;* горіховий — *250 г мелених горіхів, 250 г цукру, 1/2 склянки вершків або згущеного молока, ванілін, 1 білок.*

Масло розтерти з цукром до консистенції густої сметани, додати мелені горіхи, вимішати з піною збитих білків і борошном. Поділити це тісто на дві частини і в тортівниці, змащеній жиром, у гарячій духовці (190—200 °С) спекти два коржі. Охолодити їх і перекласти заварним або горіховим кремом. Одним з кремів змастити верх і боки торта і обсипати меленими горіхами.

Крем приготувати так: заварний — жовтки розтерти з цукром і борошном і, вимішуючи, вливати по ложці гарячого молока, добре розтерти і поставити на вогонь. Коли маса почне гуснути, зняти з плити, додати ванілін і розтирати до охолодження; горіховий — мелені горіхи, цукор розтирати з вершками або згущеним молоком, додати білок, ванілін, розтирати до утворення пухкої маси.

ТОРТ «ГРИЛЬЯЖ» З ШОКОЛАДНОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: *9 білків, 400 г цукру, 350 г посічених горіхів, 2 ст. ложки розтопленого меду, 4 ст. ложки білих мелених сухарів.*

Помадка: *300 г цукру, 1/2 склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.*

З білків збити круту піну, поступово додаючи по ложці цукру. Тоді додати розтоплений мед, вимішати з дрібно посіченими горіхами і сухарями. Змастити тортівницю, на дно покласти вафлю і накласти приготовлену масу. Пекти в теплій духовці протягом години. Спечений і охолоджений торт покрити товстим шаром шоколадної помадки. Оздобити мигдалем і варенням з абрикосів

Рис. 30. Торт, оздоблений мигдалем, абрикосовим варенням та зеленим мармеладом

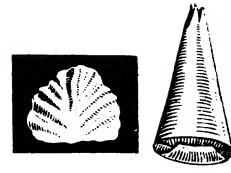


Рис. 31. Листочок з крему, виготовлений металевим наконечником з двома косими зрізами

(рис. 30). Листочки можна зробити з крему за допомогою наконечника (рис. 31).

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли маса почне густнути, вилити на торт.

ТОРТ КРОХМАЛЬНИЙ З СМЕТАННИМ КРЕМОМ

Тісто: *200 г крохмалю, 9 яєць, 300 г цукру, сік і цедра з 1 цитрини.*

Крем: *2 склянки сметани, 200 г цукру, ванілін, 1 ст. ложка желатину.*

З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і збивати до утворення густої маси. Додати сік і цедру з цитрини, всі жовтки, вимішати, всипати просіяний крохмаль і знову вимішати, щоб утворилася однорідна маса. Наповнити нею дві тортівниці, змащені жиром і обсипані сухарями. Пекти в гарячій духовці (190—200 °С) протягом 45 хв. Зняті з тортівниць і охолоджені коржі, а також верх і боки торта змастити сметаною, збитою з цукром, ваніліном і розчиненим желатином, обсипати мигдалем, поставити у холодильник.

ТОРТ КРОХМАЛЬНИЙ З ГОРІХАМИ, МАСЛЯНИМ І КАРАМЕЛЬНИМ КРЕМАМИ

Тісто: *100 г крохмалю, 200 г цукру, 8 яєць, 150 г мелених горіхів, цедра і сік з 1 цитрини.*
Крем: масляний — *5 яєць, 150 г цукру, 150 г вершкового масла, 100 г шоколаду;* карамельний — *2 склянки молока, 3 склянки цукру, 150 г мелених горіхів, 100 г вершкового масла або маргарину, ванілін.*
З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Тоді додати цедру і сік з цитрини, жовтки і все вимішати з меленими горіхами та просіяним крохмалем. Приготовлене тісто вилити у дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в духовці (190—200 °С) протягом 35 хв. Спечені і охолоджені коржі покропити солодкою кавою. Перший корж розрізати на два шари і перекласти карамельним кремом. На цей корж накласти масляний крем і накрити другим коржем. Масляним кремом покрити також верх і боки торта, обсипати посіченими горіхами і оздобити варенням з агрусу.
Крем приготувати так: масляний — яйця збивати з цукром у посудині, поставленій в більшій посудині з киплячою водою. Коли маса почне гуснути, зняти з вогню і охолодити. Окремо збити масло до утворення піни, змішати з розтопленим шоколадом, додати яєчну масу і вимішати; карамельний — молоко і цукор, помішуючи, варити на легкому вогні до консистенції густої сметани, тоді зняти з плити, охолодити, додати масло, мелені горіхи, розтерти до утворення пухкої маси, додати ванілін. До цієї маси можна додати розігріту плитку шоколаду.

ТОРТ КРОХМАЛЬНИЙ З КАВОВИМ КРЕМОМ І ЦИТРИНОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: *10 яєць, 300 г цукру, 200 г картопляного крохмалю, цедра з 1 цитрини або апельсина.*
Крем: $^1/_2$ *склянки настою натуральної кави, 200 г цукру, 4 жовтки, 100 г вершкового масла.*
Начинка: *2 цитрини, 200 г цукру,* $^1/_4$ *склянки води.*
Помадка: *300 г цукру,* $^1/_2$ *склянки води, цедра і сік з 1 цитрини, 1 ч. ложка вершкового масла.*
Жовтки розтерти з цукром і цитриновою або апельсиновою цедрою. Коли маса побіліє і стане пухкою, вимішати її з піною збитих білків і просіяним крохмалем. З

цього тіста у тортівницях, змащених жиром, спекти два коржі. Пекти у гарячій духовці (190—200 °С) протягом 35 хв, стежачи, щоб вони не рум'янилися. Коли коржі остигнуть, розрізати їх ножем на два шари, покропити солодкою кавою, перекласти почергово цитриновою начинкою і кремом. Верх і боки торта змастити помадкою. Оздобити тертим шоколадом або нарізаними соломкою цукатами.

Крем приготувати так: зварити столову ложку меленої натуральної кави, щоб було $^1/_2$ склянки настою, процідити. Жовтки розтерти з цукром, влити каву і збивати в посудині, яку поставити у другу посудину з киплячою водою, поки маса не загусне. Після чого продовжувати збивати в холодному місці, поки не охолоне. Окремо збити масло до утворення піни і обидві маси змішати. До жовтків можна додати згущену каву.

Начинку приготувати так: цитрини наколоти дерев'яною паличкою в багатьох місцях. Зварити, зливаючи два-три рази воду. Якщо дерев'яна паличка вільно проходить крізь цитрину, відцідити, охолодити, натерти на дрібній тертці. З цукру і води зварити сироп, додати натерту цитрину і варити до прозорості. Якщо джем не досить кислий, додати сік з цитрини.

Помадку приготувати так: зварити цукор з водою і цедрою з цитрини. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати цитриновий сік, 1 ч. ложку масла і все добре розтерти. Коли помадка почне гуснути, вилити на торт.

ТОРТ «ВАНДА»

Тісто: перший корж — *200 г борошна, 8 жовтків, 200 г цукру, 200 г вершкового масла, мигдальна есенція;* другий корж — *300 г посіченого мигдалю або горіхів, 300 г цукру, 8 білків, 2 ст. ложки мелених сухарів*
Начинка: *250 г цукру, $^1/_2$ склянки води, 200 г вершкового масла, 100 г шоколаду, 2 жовтки, ромова есенція, 200 г абрикосового джему.*

Перший корж: масло розтерти з цукром, послідовно додаючи по одному жовтку і по кілька крапель мигдальної есенції, потім всипати борошно по ложці і добре розтерти. Приготовлене тісто накласти у змащену тортівницю і пекти корж у гарячій духовці (190—200 °С) протягом 35 хв. Другий корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, вимішати її з сухарями,

мигдалем або горіхами, які заздалегідь подрібнити качалкою на дошці, посипаючи цукром. Пекти корж у теплій духовці (150—190 °С) протягом 40 хв. Перший корж обережно розрізати гострим ножем на два шари. Перший змастити абрикосовим джемом і накрити другим, який змастити шоколадною начинкою, оздобити мигдалем і абрикосовим джемом.

Начинку приготувати так: з цукру і води зварити сироп. Якщо крапля сиропу не розтікається по тарілці, додати тертий шоколад, зняти з плити, покласти вершкове масло і добре розтерти, щоб воно розтопилося. Коли маса почне гуснути, додати до неї жовтки, кілька крапель ромової есенції і розтерти. Замість сиропу до масла можна додати банку звареного згущеного молока.

ТОРТ «ДОВБУШ»

Тісто: *150 г борошна, 200 г цукру, 8 яєць.*

Крем: масляний — *250 г цукру, 250 г вершкового масла, 2—3 ст. ложки вершків, 4 жовтки, 50 г шоколаду, ванілін;* горіховий — *200 г мелених горіхів, 250 г цукру, 100 г вершкового масла, 4 жовтки, 1 ч. ложка меленої натуральної кави, ванілін.*

Помадка: *300 г цукру,* $^1/_2$ *склянки води,* $^1/_2$ *ч. ложки оцту, 1 ст. ложка вершкового масла, сік з* $^1/_2$ *цитрини.*

З білків збити круту піну, додаючи цукор. Тоді влити жовтки і все добре вимішати; всипати борошно і знову вимішати, щоб була однорідна маса. Наповнити нею змащену жиром тортівницю. Пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 35 хв. Коли знятий з форми торт остигне, порізати його гострим ножем на два шари і перекласти їх поперемінно холодними масляним і горіховим кремами. Верх і боки торта полити білою помадкою і обсипати тертим шоколадом.

Крем приготувати так: масляний — з цукру і вершків зварити сироп, покласти вершкове масло і розтирати, поки воно розтопиться. Коли маса почне гуснути, додати жовтки (по одному), теплий шоколад, ванілін і добре розтерти; горіховий — жовтки і цукор розтерти, додати каву, вимішати з горіхами, поставити на плиту і, вимішуючи, заварити. Зняти з плити, охолодити, додати масло, ванілін. Розтерти до утворення пухкої маси.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаю-

чи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, цитриновий сік і розтирати. Коли помадка почне біліти, вилити на торт. Якщо помадка дуже густа, влити 2—3 ст. ложки води.

ТОРТ БІЛКОВИЙ КАВОВИЙ

Тісто: *12 білків, 400 г цукру, 500 г меленого мигдалю, цедра і сік з* $^1/_2$ *цитрини, 2 ст. ложки мелених сухарів.*

Крем: кавовий — *300 г вершкового масла, 200 г цукру, 2 жовтки,* $^1/_2$ *склянки настою міцної кави;* шоколадний — *200 г шоколаду, 200 г вершкового масла, 4 жовтки, 100 г цукру, ромова есенція.*

З білків збити круту піну, поступово додаючи по столовій ложці цукру і цитриновий сік. Тоді всипати мелений мигдаль, сухарі і злегка вимішати. Цю масу поділити на три частини і спекти три коржі. Пекти у змащеній жиром і посипаній сухарями тортівниці в теплій духовці (150—190 °С) протягом години кожний, щоб коржі добре висохли. Охолоджені коржі покропити солодкою кавою, перекласти поперемінно кавовим і шоколадним кремами. Кремом змастити верх і боки торта і обсипати посіченим мигдалем.

Крем приготувати так: кавовий — з цукру і настою процідженої міцної кави зварити сироп. Якщо крапля сиропу не розтікається на тарілці, зняти його з вогню, охолодити і вливати ложкою до розтертого з жовтками масла, старанно вимішуючи, після чого охолодити; шоколадний — шоколад зігріти, розтерти з маслом, цукром, вливаючи по жовтку. Розтирати до утворення пухкої маси, додати ромової есенції до смаку.

ТОРТ БІЛКОВИЙ З ШОКОЛАДНИМ КРЕМОМ

Тісто: *9 білків, 400 г цукру, 500 г мелених горіхів, 2 ст. ложки мелених білих сухарів.*

Крем: шоколадний — *9 жовтків, 250 г цукру, 250 г шоколаду, 250 г вершкового масла, ванілін;* мигдальний — *150 г меленого мигдалю, 150 г цукру, сік з 1 цитрини, 2—3 ст. ложки вершків або згущеного молока, 1 білок.*

З білків збити круту піну, додаючи по столовій ложці цукру. Вимішати її з меленими горіхами, сухарями. Поділити на три частини і в змащеній жиром тортівниці пекти три коржі в теплій духовці (150—190 °С) протя-

гом години, щоб добре висушилися. Спечені холодні коржі перекласти поперемінно кремами. Одним з цих кремів змастити верх і боки торта і обсипати меленими горіхами і тертим шоколадом.

Крем приготувати так: шоколадний — розтерти жовтки з цукром добіла на парі («водяна баня»), додати розтоплений шоколад, ванілін, вимішати і винести в холодне місце. У цей час збити масло до утворення піни і вимішати його з холодним кремом; мигдальний — мигдаль запарити киплячою водою, почистити, підсушити в духовці, змолоти. Цукор залити вершками або згущеним молоком, додати мелений мигдаль, цитриновий сік і розтирати до утворення пухкої маси. Мигдаль можна замінити будь-якими горіхами.

ТОРТ З ФРУКТОВО-ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: *250 г борошна, 6 яєць, 6 жовтків, 2 білки, 200 г цукру, 250 г вершкового масла.*

Крем: *6 жовтків, 200 г цукру, 250 г вершкового масла, 3 ст. ложки настою кави.*

Начинка: *300 г цукру, 1/4 склянки води, 500 г яблук, 1 апельсин, 1 цитрина, 50 г мигдалю, 50 г горіхів, ванілін.*

Жовтки, яйця і цукор збивати в посудині, яку поставити в другу посудину з киплячою водою («водяна баня»). Як маса почне гуснути, охолодити її і, збиваючи, злегка вимішати з просіяним борошном, піною з двох збитих білків і розтопленим вершковим маслом, а потім вилити у дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 35 хв. Холодні коржі розрізати на два шари, перекласти яблучною начинкою, а потім кремом. Верх і боки торта змастити цим же кремом і посипати тертим шоколадом.

Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром, додаючи по ложці каву, і збивати на «водяній бані», поки крем не почне гуснути. Тоді його зняти з вогню і розтирати, поки не охолоне. Збити вершкове масло до утворення піни, додаючи по ложці охолодженого крему.

Начинку приготувати так: з цукру і води зварити сироп. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати натерті на крупній тертці яблука, апельсин і цитрину без кісточок. Варити до прозорості, помішуючи, щоб не пригоріло. До холодної маси додати нарізаний соломкою мигдаль, горіхи, ванілін.

ТОРТ СУХАРНИЙ

Тісто: *1 склянка мелених житніх сухарів, 200 г мелених горіхів, 12 яєць, 250 г цукру.*
Крем: горіховий — *200 г мелених горіхів, 100 г вершкового масла, 200 г цукру, 4 жовтки, 2—3 ст. ложки вершків або згущеного молока, ванілін;* масляний — *100 г вершкового масла, 200 г цукру, 3 жовтки, сік з* $^1/_2$ *цитрини,* $^1/_2$ *склянки міцної кави.*
Начинка: *400 г малинового джему.*
Помадка: *300 г цукру,* $^1/_2$ *склянки води,* $^1/_2$ *ч. ложки оцту, сік з* $^1/_2$ *цитрини, 1 ст. ложка вершкового масла.*
Жовтки відділити від білків. Розтерти горіхи з цукром, вливаючи по одному жовтку, додати піну збитих білків, просіяні сухарі, і все добре вимішати. Це тісто розподілити на три тортівниці, змащені маслом і посипані білими сухарями. Пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 30 хв. Спечені холодні коржі змастити малиновим джемом, а поверх нього накласти попеременно горіховий і масляний креми. Торт облити цитриновою помадкою і обсипати меленими горіхами, оздобити тертим шоколадом. Верх коржа поділити на смужки і посипати одну — меленими горіхами, другу — тертим шоколадом і т. д.
Крем приготувати так: горіховий — розтерти жовтки з цукром, вимішати їх з горіхами і вершками або згущеним молоком, поставити на повільний вогонь і мішати, поки маса не стане прозорою, стежачи, щоб не пригоріла, а коли почне гуснути, зняти з вогню і розтирати, поки не остигне. Додати масло і розтерти, а під кінець — ванілін; масляний — масло і цукор збивати до утворення пухкої маси, додаючи по жовтку та потрохи кави. Під кінець влити цитриновий сік і все вимішати.
Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, цитриновий сік і розтирати. Коли сироп почне гуснути і біліти, вилити його на торт. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти.

ТОРТ СУХАРНИЙ З ФРУКТОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: $^1/_2$ *склянки мелених білих сухарів, 100 г мелених горіхів, 250 г цукру, 10 яєць, цедра з 1 цитрини, кориця, гвоздика, 1 ст. ложка меленої натуральної кави.*
Крем: *100 г шоколаду, 250 г цукру,* $^1/_2$ *склянки моло-*

Рис. 32. Торт, прикрашений гілочкою смородини з ягідного варення, листочки — з зеленого мармеладу

ка, 200 г вершкового масла, 150 г мелених горіхів, ванілін.

Начинка: *200 г фруктового джему, сік і цедра з* $^1/_2$ *цитрини, 1 білок.*

З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і збивати до утворення густої маси, тоді влити жовтки, все разом вимішати з меленими горіхами і сухарями, корицею, гвоздикою, кавою. Приготовлену масу розлити у дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 35 хв. Спечений корж розрізати на два шари, покропити солодким настоєм кави і по-перемінно перекласти начинкою і кремом. Верх торта змастити цим же кремом, оздобити варенням з ягід. Ягоди вмочати в цукор і скласти з них гілочку смородини (рис. 32).

Крем приготувати так: шоколад, цукор розварити у молоці, додати підсмажені змелені горіхи, охолодити. Розтерти з маслом до утворення однорідної пухкої маси, додати ванілін. Горіхи можна також вимішати із згущеним молоком.

Начинку приготувати так: білок розтерти з абрикосовим або вишневим чи малиновим джемом, додати сік і цедру з цитрини.

ТОРТ СУХАРНО-ПІСОЧНИЙ

Тісто: перший корж — *100 г мелених житніх сухарів, 6 яєць, 150 г цукру, 50 г мелених горіхів,* $^1/_2$ *ч. ложки меленої натуральної кави;* другий корж — *150 г борошна, 2 жовтки, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру.*

Крем: масляний — *2 склянки молока, 300 г цукру, 200 г вершкового масла, ванілін;* шоколадний — *200 г шоколаду, 200 г вершкового масла, 4 жовтки, 100 г цукру, ромова есенція.*

Начинка: *200 г апельсинового джему (2 апельсини, 300 г цукру,* $^1/_2$ *склянки води).*

Перший корж (сухарний): з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, жовтки, і вимішати їх з просіяними сухарями, меленою кавою, горіхами. Приготовлену масу вилити у змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 30 хв. Спечений охолоджений корж гострим ножем розрізати на два шари, скропити солодкою кавою. Другий корж (пісочний): з борошна, жовтків, жиру і цукру замісити тісто. Спекти в тортівниці пісочний корж. На один шар сухарного коржа накласти апельсиновий джем, накрити пісочним коржем, потім накласти масляний крем і прикрити другим шаром сухарного коржа. Верх і боки торта змастити шоколадним кремом і обсипати меленими горіхами.

Крем приготувати так: масляний — молоко зварити з цукром до консистенції густої сметани, охолодити, після чого розтерти з маслом і ваніліном; шоколадний — шоколад зігріти, розтерти з маслом, цукром, вливаючи по жовтку, додати ромової есенції до смаку. Начинку з апельсинового джему приготувати так, як з цитринового.

ТОРТ МИГДАЛЬНИЙ

Тісто: *800 г мигдалю, 12 білків, 250 г цукру, 2 ст. ложки мелених білих сухарів.*

Крем: *100 г шоколаду, 200 г цукру, 1/2 склянки молока, 200 г вершкового масла, 100 г посічених лісових горіхів, ванілін.*

Помадка: *300 г цукру, 1/2 склянки води, 1/2 ч. ложки оцту, сік з 1/2 апельсина, 1 ч. ложка вершкового масла.*

З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Всипати заздалегідь запарений, підсмажений і змелений мигдаль, сухарі. Все добре вимішати, викласти у дві змащені жиром тортівниці і пекти в теплій духовці (150—180 °С) протягом 40 хв, щоб коржі висохли. Коли коржі остигнуть, покропити їх лікером або солодкою чорною кавою, перекласти охолодженим кремом, полити апельсиновою помадкою, оздобити мигдалем і варенням з апельсинів.

Крем приготувати так: шоколад, цукор розварити в молоці до консистенції густої сметани, додати масло, ванілін і розтерти до утворення пухкої маси. Тоді вимішати з підсмаженими посіченими горіхами.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою,

оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, апельсиновий сік і розтирати. Коли сироп почне гуснути і біліти, вилити його на торт. Якщо помадка дуже густа, долити 1—2 ч. ложки води і розтерти.

ТОРТ МИГДАЛЬНИЙ КОМБІНОВАНИЙ

Тісто: перший корж — *250 г меленого мигдалю, 4 яєць, 200 г цукру, 1 ст. ложка вершкового масла, цедра з 1 цитрини, 2 ст. ложки мелених білих сухарів;* другий корж — *250 г цукру, 250 г запареного меленого мигдалю, 7 яєць, 2 ст. ложки мелених білих сухарів.*
Начинка: *250 г апельсинового або мандаринового варення.*
Помадка: *300 г цукру, $^1/_2$ склянки води, $^1/_2$ ст. ложки оцту, сік з $^1/_2$ цитрини, 1 ч. ложка вершкового масла, ромова есенція.*
Перший корж: масло збити до утворення піни, всипати цукор і розтирати, додаючи по одному жовтку. Цю масу вимішати з білковою піною, цедрою, меленим мигдалем, сухарями, викласти у змащену і обсипану сухарями тортівницю. Пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 30 хв. Другий корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і розтирати до утворення густої маси. Тоді влити жовтки, вимішати з меленим запареним мигдалем і сухарями, викласти у змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці протягом 30 хв. Коли спечені коржі остигнуть, перекласти їх апельсиновим або мандариновим варенням. Зверху торт полити цитриновою помадкою і викласти гілочку смородини (рис. 33).

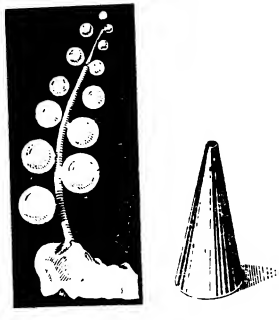


Рис. 33. Гілочку смородини можна викласти з крему за допомогою наконечника з круглим вирізом

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, додати оцет і зварити сироп. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з плити, додати масло і розтирати плоскою ложкою. Як почне біліти, влити цитриновий сік, ром або кілька крапель ромової есенції, вилити на корж і розрівняти.

ТОРТ МИГДАЛЬНИЙ З АБРИКОСОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: *300 г борошна, 150 г вершкового масла, 150 г цукру, 150 г меленого мигдалю, 3 жовтки, 50 г рому, цедра і сік з* $^1/_2$ *цитрини.*
Крем: *150 г мигдалю, 250 г цукрової пудри, 250 г вершкового масла, 1 жовток, 1—2 ч. ложки рому.*
Начинка: *2 ст. ложки абрикосового джему або варення, 2 білки, 4 ст. ложки цукру.*
Помадка: *200 г цукрової пудри, 2 білки, сік з* $^1/_2$ *цитрини.*
Маєло сікти з борошном, додати цукор, мигдаль, жовтки, ром, цедру і сік з цитрини та замісити тісто. Поділити його на три частини, розкачати коржі, поколоти і пекти їх у змащеній тортівниці в гарячій духовці (200—240 °С) протягом 30 хв кожен. Спечені холодні коржі перекласти поперемінно кремом і начинкою. Торт полити білковою помадкою, обсипати посіченим мигдалем.
Крем приготувати так: масло розтопити, розтерти з цукровою пудрою, додати заздалегідь запарений, почищений і змелений мигдаль, жовток, 1—2 ч. ложки рому. Розтерти до утворення однорідної пухкої маси.
Начинку приготувати так: білки збити до утворення крутої піни, додаючи по ложці цукру. Збивати, поки цукор не розтане, тоді додати абрикосового джему або розтертого варення без сиропу і збивати далі, поки не утвориться однорідна маса.
Помадку приготувати так: білки розтирати з цукровою пудрою, поки не почується тріск, тоді влити сік і вимішати. Цією помадкою добре змащувати торти, баби, сухарі. Її можна забарвити рожевою харчовою фарбою або додати 50 г зігрітого шоколаду чи 30 г какао, звареного на 5 ст. ложках води.

ТОРТ МИГДАЛЬНИЙ З МАСЛЯНИМ І ШОКОЛАДНИМ КРЕМАМИ

Тісто: *200 г цукру, 250 г меленого мигдалю, 8 яєць, 8 ст. ложок мелених білих сухарів.*
Крем: масляний — *200 г цукрової пудри, 4 жовтки, 200 г вершкового масла, 3 ст. ложки настою кави або згущеної кави;* шоколадний — *100 г шоколаду, 150 г цукру,* $^1/_2$ *склянки молока, 1 ст. ложка вершкового масла, 150 г мелених лісових горіхів, ванілін.*
З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і

збивати до утворення пухкої маси, вимішати з жовтками, а потім з меленим мигдалем і сухарями. Цією масою наповнити змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 35 хв. Коли спечений торт остигне, гострим ножем або ниткою розрізати його на два шари, покропити солодкою кавою. Кожен шар змастити спочатку масляним кремом, дати застигнути, а потім покрити шоколадним. Кремом змастити також верх і боки торта, посипати посіченим мигдалем, оздобити абрикосовим варенням.

Крем приготувати так: масляний — з масла збити піну, всипати цукрову пудру і збивати, додаючи по одному жовтку і по ложці настою кави або згущеної кави, до утворення однорідної маси; шоколадний — шоколад і цукор розварити в молоці, додати масло, підсмажені мелені горіхи, ванілін. Розтерти до утворення пухкої маси.

ТОРТ ЧОРНИЙ

Тісто: *150 г борошна, 4 яєць, 50 г вершкового масла, 100 г цукру, 50 г какао.*

Крем: *2 жовтки, 200 г цукрової пудри, 1 склянка молока, 100 г шоколаду, 1 ч. ложка борошна, 100 г вершкового масла.*

Помадка: *300 г цукру, 1/2 склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.*

Розтерти вершкове масло з цукром, додаючи какао і по одному жовтку, а під кінець — борошно і піну збитих білків. Все це старанно вимішати, викласти у дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв. Ці коржі швидко тверднуть, тому треба стежити, щоб не пересушити їх.

Крем приготувати так: збити жовтки з цукровою пудрою, додати до них борошно, тертий шоколад, молоко і поставити на вогонь, вимішуючи, поки маса не загусне. Тоді зняти з вогню і охолодити, вимішуючи. Масло збити, додати до нього крем, усе разом добре розтерти і цією масою перекласти торт. Покрити його шоколадною помадкою.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати розігрітий шо-

колад або зварене з 2—3 ст. ложками води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли почне гуснути, вилити на торт.

ТОРТ МЕДОВИЙ

Тісто: *250 г борошна, 100 г розтопленого меду, 50 г мелених горіхів, 2 яєць, 1/2 ч. ложки соди, 100 г цукру, кориця, ромова есенція.*
Крем: *150 г мелених горіхів, 150 г вершкового масла, 1 л молока, 500 г цукру, ванілін.*
У посуд з просіяним борошном з содою влити розтоплений мед і яйця, додати мелені горіхи, цукор, корицю і замісити. Поділити тісто на три частини, розкачати і пекти у змащеній тортівниці в теплій духовці (180 °С) протягом 30 хв, стежачи, щоб коржі не пересохли. Коли спечені коржі охолонуть, покропити їх солодкою кавою з кількома краплями ромової есенції і перекласти кремом. Цим же кремом змастити верх і боки торта і обсипати меленими горіхами. Торт залишити на 1—2 дні, щоб просяк кремом.
Крем приготувати так: зварити молоко з цукром до консистенції густої сметани, додати мелені горіхи і вершкове масло, ванілін. Розтерти до утворення пухкої маси.

ТОРТ «НАПОЛЕОН»

Тісто: *400 г борошна, 200 г вершкового масла, 1 яйце, 2—3 ст. ложки молока, 1 ч ложка оцту, на кінець ножа солі.*
Крем: *200 г вершкового масла, 100 г борошна, 200 г цукру, 4 жовтки, 1 склянка молока або склянка вершків, 50 г шоколаду або какао, ванілін, 200 г абрикосового джему.*
Просіяне борошно висипати на дошку, поділити на дві частини. До однієї частини додати яйце, оцет, посолити і холодним молоком чи вершками замісити пухке тісто. Другу частину борошна посікти з жиром і домісити рукою. Першу частину тіста розкачати, на середину покласти масляне тісто, загорнути у вигляді конверта, посипати борошном і легко, не натискаючи, розкачати від себе, щоб утворився прямокутник. Знову посипати борошном і скласти втроє. Накрити серветкою і поставити в холодне місце на 10—15 хв. Цю операцію повторити тричі. Після цього тісто розділити на чотири частини.

Три частини розкачати, поколоти і спекти в тортівниці. Пекти в гарячій духовці (240 °С) протягом 10—15 хв кожен корж. Четверту частину тіста також розкачати і нарізати променями від центра. Спекти його, як перші три. На перший корж накласти ванільний крем, на другий — крем з какао, на третій — абрикосовий джем і накрити нарізаним коржем. На середину покласти грудку крему, зафарбованого кондитерською рожевою фарбою. Верх торта посипати цукровою пудрою. В крем встромити трикутнички, спечені з решток тіста.

Крем приготувати так: в а н і л ь н и й — розтопити 100 г масла, додати борошно і смажити, помішуючи. Коли борошно дістане приємний смак, влити холодне молоко або вершки і розтирати, щоб не було грудочок. До цієї маси додати жовтки, розтерті з цукром, вимішати і поставити на вогонь, не доводячи до кипіння. Зняти з плити і розтирати з рештою масла і ваніліном до охолодження; к р е м з к а к а о — половину крему з'єднати з звареним у 2 ст. ложках молока какао або зігрітим шоколадом.

ЛИСТКОВИЙ ТОРТИК

Т і с т о: *300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1 ч. ложка оцту, 2—3 ст. ложки молока.*
К р е м: *100 г мелених горіхів, 3 ст. ложки сметани, 1 жовток, 50 г цукру, $^1/_2$ ч. ложки кориці.*

Приготувати листкове тісто (див. «Наполеон»), відрізати від нього $^1/_4$ частину. Більшу частину розкачати, вистелити дно тортівниці, поколоти, накласти на тісто будь-якого варення без сиропу, а потім крем. Розкачати корж з меншої частини тіста і накрити ним начинку. Поколоти його виделкою. Пекти в гарячій духовці (240—250 °С) протягом 20 хв. Спечений тортик посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Крем приготувати так: розтерти горіхи з сметаною, цукром, жовтком і корицею.

ТОРТ ПОМАДКОВИЙ

1,5 кг цукру, 2 склянки води, 100 г шоколаду, 1 цитрина, 2 ст. ложки оцту, ванілін.

Висипати цукор у каструлю, залити водою, додати оцет, накрити і на повільному вогні зварити сироп. Щоб визначити готовність сиропу, набрати його столовою ложкою і чайною ложкою розтирати. Якщо проба біліє, зня-

ти каструлю з вогню і накрити. Охолоджений сироп розтирати, поки не побіліє. Цю масу викласти на серветку, розстелену на глибокій тарілці, завинути і залишити на ніч. Наступного дня масу викласти на тарілку, перемісити, поділити на три частини. В одну частину влити теплий шоколад, ванілін і покласти у вистелену серветкою тарілку. На цей шар покласти другий, забарвлений рожевою кондитерською фарбою, і на нього — третій, вимішаний з соком або цитриновою кислотою (до смаку). Притиснути тягарем і дати добре застигнути. На другий день зняти з серветки і оздобити горішками в шоколаді і кремом (рис. 34).

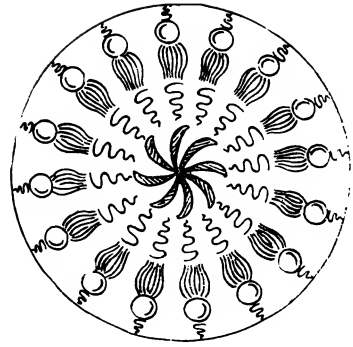


Рис. 34. Торт помадковий, прикрашений орнаментом з горішків у шоколаді і кремом

ТОРТ МАКОВИЙ З ГОРІХОВИМ КРЕМОМ

Тісто: *1 склянка маку, 150 г мелених горіхів, 250 г цукру, 12 яєць, 1 ч. ложка кориці з гвоздикою, 2—3 ст. ложки мелених білих сухарів, сік і цедра з 1 цитрини.*
Начинка: *200 г вишневого джему.*
Крем: *150 г мелених горіхів, 200 г цукру, 1 склянка молока, 200 г вершкового масла, ванілін.*
Помадка: *300 г цукру, $^1/_2$ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.*

Мак запарити в кількох водах, відцідити на ситі і добре розтерти або тричі змолоти на м'ясорубці. Після цього всипати цукор і, додаючи по одному жовтку, прянощі, сік і цедру, терти, поки утвориться пухка маса. Вимішати її з піною збитих білків, меленими горіхами, сухарями, розкласти у дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями, і пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом години. Коли коржі остигнуть, з одного гострим ножем зрізати верхній шар завтовшки 1 см, змастити корж джемом, накрити зрізаною частиною, наверх накласти шар крему, прикрити другим коржем, полити шоколадною помадкою. Зверху з мелених горіхів і тертого шоколаду викласти шахівницю.

Крем приготувати так: молоко зварити з цукром до консистенції густої сметани, вимішати з меленими горіхами, ваніліном.
З масла збити круту піну, поступово додавати до крему і збивати далі до утворення пухкої маси.
Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін і добре вимішати. Коли маса почне гуснути, вилити її на торт.

ТОРТ МАКОВИЙ З КРОХМАЛЕМ

Тісто: *100 г маку, 150 г цукру, 8 яєць, 1 склянка сметани, 100 г мелених горіхів, 100 г картопляного крохмалю.*
Крем: *200 г вершкового масла, 200 г цукрової пудри, 5 жовтків, $^1/_2$ склянки настою кави або згущеної кави.*
Мак запарити кип'ятком і залишити на ніч. Ранком відцідити його на ситі, тричі перемолоти на м'ясорубці або розтерти в макітрі. Окремо розтерти жовтки з цукром, додати їх до маку і вимішати, влити сметану, додати змелені горіхи, піну збитих білків, просіяний крохмаль і все добре вимішати. Цією масою наповнити змащену і посипану сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці (200 °С), пильнуючи, щоб тісто не стрясти, бо воно осяде. Коли спечений торт охолоне, розрізати його на два шари і перекласти кавовим кремом.
Крем приготувати так: масло і цукрову пудру збивати в холодному місці до утворення пухкої маси, додаючи по жовтку. Якщо жовтки розтерлися, додавати по ложці настою кави або згущеної кави, не перериваючи збивання, поки маса не стане однорідною.

ТОРТ КУКУРУДЗЯНИЙ З ПОВИДЛОМ

Тісто: *150 г вершкового масла, 150 г цукру, 10 яєць, 150 г горіхів, 50 г кукурудзяного борошна, цедра з 1 цитрини, $^1/_2$ ч. ложки соди.*
Начинка: *150 г сливового повидла.*
Жовтки відділити від білків. Вершкове масло розтерти до утворення піни, додати цукор, жовтки, цедру і добре розтерти. Потім додати піну збитих білків, всипати змелені горіхи і кукурудзяне борошно з содою, виміша-

ти і наповнити дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в гарячій духовці (200—210 °С) протягом 45 хв. Коли спечені коржі остигнуть, перекласти їх повидлом і посипати цукровою пудрою.

ТОРТ З ЛІСОВИХ ГОРІХІВ З ШОКОЛАДНИМ КРЕМОМ

Тісто: *100 г мелених лісових горіхів, 50 г мелених грецьких горіхів, 250 г цукру, 8 яєць, 50 г білих мелених сухарів, 1 ст. ложка борошна.*
Крем: *150 г вершкового масла, 150 г цукру, 150 г шоколаду, 3 жовтки, ванілін.*
Начинка: *2 ст. ложки абрикосового джему або варення, 2 білки, 4 ст. ложки цукру.*
Жовтки відділити від білків, розтерти їх з цукром і вимішати з піною збитих білків, горіхами, сухарями, борошном. Цим тістом наповнити змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 35 хв. Спечений холодний корж розрізати гострим ножем або ниткою на три шари, покропити солодкою кавою. Перший змастити начинкою, накрити другим, накласти крем і накрити третім шаром. Зверху і з боків торт змастити кремом і обсипати посіченими підсмаженими лісовими горіхами.
Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром, ваніліном і тертим шоколадом у посудині, поставленій в більшу посудину з киплячою водою. Коли маса загусне, зняти з вогню і збивати, поки не прохолоне. Масло розтерти до утворення піни, додаючи по ложці охолодженого крему, поки не утвориться однорідна маса.
Начинку приготувати так: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Збивати, поки цукор розтане, тоді додати абрикосового джему або розтертого варення без сиропу. Збивати до утворення однорідної маси.

ТОРТ З ЛІСОВИХ ГОРІХІВ З МАСЛЯНИМ КРЕМОМ

Тісто: *350 г мелених лісових горіхів, 300 г цукру, 12 яєць, сік і цедра з 1/2 цитрини, 2 ст. ложки мелених білих сухарів, 1 склянка води.*
Крем: масляний — *250 г вершкового масла, 200 г цукру, сік і цедра з 1/2 цитрини, 1/2 склянки води;* з лісових горіхів — *150 г вершкового масла, 150 г цукру, 1/2 склянки води, 150 г лісових горіхів, цедра з*

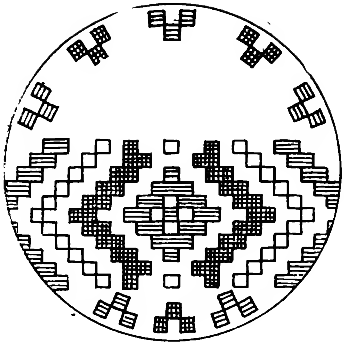


Рис. 35. Торт, прикрашений кольоровим мармеладом

ложки рому, сік з $^1/_2$ цит- *1 апельсина, ванілін, 1—2 ст. рини.*

Помадка: *300 г цукру, $^1/_2$ склянки води, $^1/_2$ ст. ложки оцту, сік з $^1/_2$ цитрини, 1 ч. ложка вершкового масла.*

З цукру і води зварити сироп, всипати в нього підсмажені горіхи, вимішати, зняти з вогню і, додаючи по одному жовтку, розтирати добіла. Потім цю масу вимішати з білковою піною, цитриновим соком і цедрою, сухарями і викласти у дві тортівниці, дно яких вистелити промащеним папером. Пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 35 хв. Спечені коржі скропити солодкою кавою, перекласти кремом з лісових горіхів, а потім масляним і покрити помадкою. Оздобити кольоровим мармеладом, нарізаним на квадратики (рис. 35).

Крем приготувати так: масляний — з цукру і води зварити густий сироп. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти сироп з вогню, додати вершкове масло, добре розтерти, влити сік з цитрини (або кілька крапель цитринової есенції), охолодити; з лісових горіхів — м'яке вершкове масло збивати в холодному місці збивалкою, влити зварений з цукру і води сироп. Якщо маса стане пухкою, додати підсмажені і змелені горіхи, цедру з апельсина, ром, ванілін.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, цитриновий сік і розтирати. Коли сироп почне густнути і біліти, вилити на торт. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти.

ТОРТ З ЛІСОВИХ ГОРІХІВ З СМЕТАННИМ КРЕМОМ

Тісто: *250 г борошна, 250 г вершкового масла, 200 г цукрової пудри, 200 г мелених лісових горіхів, сік і цедра з 1 цитрини.*

Крем: *1 склянка сметани, 150 г цукру, ванілін.*

Масло посікти з борошном, додати цукор, горіхи, цит-

риновий сік, цедру і на воді замісити тісто, яке поставити на годину в холодне місце. Потім поділити його на три частини, розкачати коржі і поколоти їх. Пекти у змащеній формі в гарячій духовці (200 °С) протягом 15—20 хв кожен. Коли коржі охолонуть, перекласти їх збитою з цукром і ваніліном сметаною, покрити нею також весь торт, а зверху посипати підсмаженими і посіченими горіхами. Край торта оздобити кремом за допомогою наконечника, зрізаного навкіс (рис. 36).

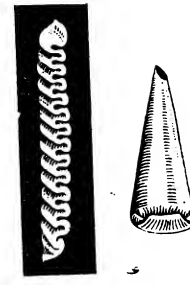


Рис. 36. Оздоблення за допомогою наконечника

ТОРТ З ЛІСОВИХ ГОРІХІВ З КАВОВИМ КРЕМОМ

Тісто: *8 яєць, 250 г цукру, 350 г лісових горіхів, 2 ст. ложки білих мелених сухарів.*
Крем: *4 жовтки, 200 г цукру, 3 ст. ложки настою кави, 150 г вершкового масла, ванілін, 1 ст. ложка коньяку.*
Помадка: *500 г цукру, $^1/_2$ склянки кави, $^1/_2$ ч. ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла.*
З білків збити круту піну, поступово додаючи по ложці цукру, і продовжувати збивати до утворення пухкої маси. Тоді вимішати з підсмаженими і посіченими горіхами та сухарями. Цією масою наповнити дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в теплій духовці (150—190 °С) протягом 35 хв. Коли коржі охолонуть, покропити їх солодкою кавою і перекласти кавовим кремом. На другий день торт полити кавовою помадкою і оздобити підсмаженими і посіченими лісовими горіхами, тертим шоколадом і кремом (рис. 37). **Крем приготувати так:** зварити на воді столову ложку меленої натуральної кави, щоб було $^1/_2$ склянки настою, процідити. Жовтки розтерти з цукром і ваніліном, влити каву і збивати у посудині, поставленій в більшу по-

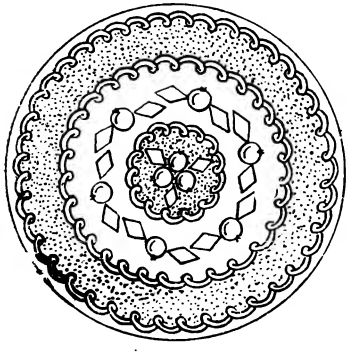


Рис. 37. Торт, оздоблений лісовими горіхами і тертим шоколадом

судину з киплячою водою. Коли маса почне гуснути, зняти її з вогню і збивати, поки не охолоне. Масло збити до утворення піни, обидві маси змішати, додати 1 ст. ложку коньяку і охолодити.

Помадку приготувати так: цукор залити міцним настоєм натуральної кави і оцту, прикрити і варити. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло і розтирати. Коли помадка почне гуснути, вилити її на торт. Якщо помадка дуже густа, розвести її 3 ст. ложками настою кави.

ТОРТ МАНДАРИНОВИЙ

Тісто: *250 г мелених горіхів, 250 г цукру, 8 яєць, 4 жовтки, 4—5 мандаринів, 100 г мелених білих сухарів.*
Начинка: *2 мандарини, 200 г цукру, $^1/_2$ склянки води.*
Крем: *5 жовтків, 200 г цукру, 250 г вершкового масла, 50 г шоколаду, ванілін.*
Помадка: *1 ч. ложка вершкового масла, $^1/_2$ ч. ложки оцту, сік з $^1/_2$ цитрини.*

Всі жовтки розтерти з цукром, витиснути сік з двох мандаринів, натерти з них цедру і все разом вимішати з білковою піною, меленими горіхами, сухарями. Масу викласти у дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 35 хв. Спечені коржі розрізати на два шари, поперемінно перекласти їх начинкою і кремом. Торт облити помадкою і обсипати січеними горіхами, прикрасити дольками мандарина.

Начинку приготувати так: мандарини зварити в кількох водах, зливаючи гарячу і заливаючи холодною водою, вийнявши зернята, змолоти з шкіркою на м'ясорубці і додати до сиропу, звареного з цукру і $^1/_2$ склянки води. Варити до прозорості.

Крем приготувати так: жовтки з цукром збивати збивалкою на парі. Коли маса почне гуснути, охолодити. Масло розтерти до утворення піни, вливаючи по ложці збитих жовтків. Додати зігрітий шоколад, ванілін і збити до утворення пухкої однорідної маси, потім охолодити.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, сік і розтирати. Коли помадка почне біліти, вилити на торт. Якщо помадка дуже густа, влити 2—3 ст. ложки води.

ТОРТ БЕЗЕ

Тісто: *7 білків, 300 г цукру, цедра з* $^1/_2$ *цитрини, 100 г горіхів або мигдалю.*
Начинка: *500 г вершкового масла, 300 г цукру, 7 жовтків, 100 г мигдалю або горіхів, 2 ст. ложки меленої натуральної або згущеної кави, ромова есенція.*
З білків збити густу піну, поступово додаючи по ложці цукру. Збивати доти, доки цукор не розійдеться в піні, тоді додати горіхи, цедру і вимішати. Масу поділити на три частини, кожну викласти у змащену жиром і посипану меленими горіхами або мигдалем тортівницю і висушити у теплій духовці (200 °С) протягом 45 хв. Готові коржі перекласти начинкою. Верх і боки торта змастити начинкою і посипати грубо посіченим мигдалем або горіхами та оздобити хризантемами з цукатів.
Начинку приготувати так: жовтки, цукор, 2—3 ст. ложки кави збивати на парі, доки маса загусне. Масло розтерти до утворення піни, додаючи по ложці охолоджених жовтків, а наприкінці ромову есенцію і очищені та підсмажені цілі мигдалини або четвертинки горіхів. Перед змащенням масу охолодити.

ТОРТ-АНСАМБЛЬ

І варіант

Тісто: перший корж — *250 г мелених горіхів або мигдалю, 5 білків, 250 г цукру;* другий корж — *100 г мелених горіхів, 3 жовтки, 150 г цукру;* третій корж — *100 г борошна, 50 г маргарину, 2 ст. ложки цукру, 1 жовток.*
Начинка: перша — *150 г вершкового масла, 2 жовтки, 10 г какао, 2—3 ст. ложки молока, 200 г цукрової пудри;* друга — *150 г мелених лісових горіхів, 150 г вершкового масла, 150 г цукрової пудри, 200 г джему.*
Помадка: *300 г цукру,* $^1/_2$ *склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.*
Перший корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і збивати до утворення пухкої маси. Тоді вимішати з меленими горіхами або мигдалем, викласти у змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти в теплій духовці (180—190 °С) протягом 30 хв.
Другий корж: жовтки розтерти з цукром, виміша-

ти з меленими горіхами. Цю масу накласти у змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти у теплій духовці (180—190 °С) протягом 35 хв. Третій корж: з жиру, борошна, цукру і жовтка замісити водою корж, викласти в тортівницю, поколоти і пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 30 хв. На перший корж накласти першу начинку, накрити його другим коржем, змастити джемом, накласти другу начинку і накрити третім коржем. Торт полити шоколадною помадкою, посипати посіченими горіхами, оздобити варенням.

Начинку приготувати так: першу — масло збити до утворення піни, розтерти з цукровою пудрою і вимішати з жовтками і какао, звареним з 2 ст. ложками молока; другу — масло з цукровою пудрою розтерти до консистенції густої сметани і вимішати з горіхами.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли маса почне гуснути, вилити на торт.

II варіант

Тісто: перший корж — *150 г борошна, 150 г вершкового масла, 50 г цукру, 3 жовтки, 50 г шоколаду, 1/2 склянки води, ромова есенція;* другий корж — *150 г мелених горіхів, 150 г цукру, 3 білки;* третій корж — *200 г борошна, 150 г вершкового масла, 50 г мелених горіхів, 50 г цукру, 3 варені жовтки, 1—2 ст. ложки сметани.*

Начинка: *500 г абрикосового джему, 50 г мигдалю, 2 білки.*

Перший корж: масло посікти з борошном, додати цукор, жовтки, натертий шоколад, кілька крапель ромової есенції і замісити на воді тісто. Викласти його у змащену жиром форму, поколоти і пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 30 хв. Другий корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і збивати до утворення пухкої маси. Тоді додати мелені горіхи. Цю масу викласти у змащену жиром і посипану сухарями форму. Пекти в теплій духовці (150—190 °С) протягом 30 хв. Третій корж: масло посікти з борошном, додати цукор, протерті крізь сито варені жовтки, горіхи і замісити тісто з 1—2 ст. ложками сметани. Половиною тіста вистелити тортівницю, поколоти, змастити яйцем, а

з другої частини тіста викачати тоненькі валочки і накласти їх решіткою. Пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 30 хв. Спечені коржі перекласти абрикосовим джемом, збитим з білками, а клітинки решітки верхнього коржа заповнити абрикосовим варенням без сиропу. Боки торта обсипати кришками з посіченого мигдалю. В кожну клітину покласти мигдалину.

III варіант

Тісто: перший корж — *150 г цукру, 150 г мелених горіхів, 6 яєць, ванілін, 1 ст. ложка мелених білих сухарів;* другий корж — *100 г цукру, 3 яєць, 100 г шоколаду, 100 г мелених горіхів або мигдалю;* третій корж — *250 г мелених горіхів, 100 г цукру, 3 білки, сік і цедра з 1 цитрини.*

Крем: *300 г масла, 200 г цукру, 100 г шоколаду, 2—3 жовтки, ванілін, $^1/_2$ склянки води, $^1/_2$ ст. ложки оцту.*

Перший корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і збивати до утворення густої маси. Тоді додати жовтки, мелені горіхи і сухарі, старанно перемішати, викласти цю масу в змащену жиром і посипану сухарями тортівницю. Пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 30 хв. Другий корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і збивати до консистенції густої маси. Тоді додати жовтки, вимішати з тертим шоколадом і меленими горіхами або мигдалем, викласти у змащену жиром, посипану сухарями тортівницю. Пекти у теплій духовці (150—190 °С) протягом 30 хв. Третій корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і збивати до утворення густої маси. Тоді вимішати з горіхами, додати сік і цедру з цитрини, наповнити змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти в теплій духовці (150—190 °С) протягом 30 хв. Спечені коржі перекласти шоколадним кремом. Ним же змастити верх і боки торта; боки посипати тертим шоколадом. На папері такого розміру, як торт,

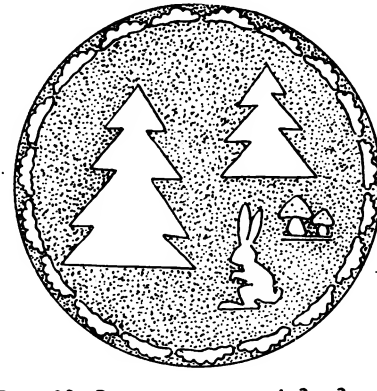


Рис. 38. Рисунок на торті до дитячих іменин

намалювати якийсь малюнок (ялинку, зайчика чи квітку) і вирізати. Накласти на торт, а на вирізи посипати крізь сито цукрову пудру. Потім обережно зняти папір, щоб не зруйнувати контурів малюнка (рис. 38).

Крем приготувати так: з цукру, води і оцту зварити сироп. Якщо крапля, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти сироп з вогню, влити теплий шоколад і масло, розтирати до охолодження, додаючи по жовтку.

ТОРТ-АНСАМБЛЬ НЕ ПЕЧЕНИЙ

Перша маса: *250 г вершкового масла, 250 г шоколаду, 200 г цукру, 3 ст. ложки вершків, ванілін, 1 вафля.* Друга маса: *150 г вершкового масла, 250 г мелених лісових горіхів, 200 г цукру, 3—4 ст. ложки вершків.* Третя маса: *250 г вершкового масла, 200 г цукру, сік і цедра з 1 цитрини, $^1/_2$ склянки води.* Четверта маса: *250 г мелених горіхів, 200 г цукру, 2—3 білки, ванілін, 1 вафля.*

Помадка: *250 г цукру, 250 г шоколаду, $^1/_2$ склянки вершків, 1 ст. ложка вершкового масла.*

Перша маса: цукор зварити з вершками до консистенції густої сметани, всипати тертий шоколад. Коли маса остигне, додати масло, ванілін і добре розтирати. Викласти на вафлю, заздалегідь покладену у тортівницю, і винести в холодне місце. Друга маса: зварити цукор з вершками до консистенції густої сметани, охолодити, додати підсмажені і змелені лісові горіхи, масло, все розтерти і покласти на першу масу. Третя маса: зварити сироп з цукру і води, розтерти з маслом, додати сік і цедру з цитрини, охолодити і покласти на попередню масу. Четверта маса: мелені горіхи вимішати з цукром, ваніліном, добре розтерти з білками, покласти на третю масу і накрити вафлею. Притиснути тягарем, винести в холодне місце. На другий день торт полити помадкою, обсипати посіченими горіхами і тертим шоколадом, з мигдалю викласти квіти (рис. 39).

Рис. 39. Торт, прикрашений ромашками з мигдалю і листочками з ревеню або зеленого мармеладу

Помадку приготувати так: цукор зварити з вершками до консистенції густої сметани, в цьому сиропі розтопити натертий шоколад. Коли маса охолоне, додати масло і розтерти, щоб утворилася однорідна маса.

ТОРТ КОМБІНОВАНИЙ ШОКОЛАДНИЙ НА БІЛКАХ З ГОРІХОВИМ КРЕМОМ

Тісто: перший корж — *150 г тертого шоколаду, 250 г мелених горіхів, 200 г цукру, 8 білків;* другий корж — *100 г шоколаду, 250 г мелених горіхів, 300 г цукру, 10 білків.*

Крем: *200 г цукру, 250 г мелених горіхів, 1 білок, цедра з 1 цитрини,* $^1/_2$ *склянки води, 300 г джему.*

Помадка: *300 г цукру,* $^1/_2$ *склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.*

Перший корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і вимішати з меленими горіхами, тертим шоколадом. Цю масу викласти у дві змащені жиром і посипані сухарями тортівниці і пекти в теплій духовці (150—190 °С) протягом 35 хв. Другий корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, всипати натертий шоколад, вимішати з меленими горіхами. Цією масою наповнити змащену і посипану сухарями тортівницю. Пекти в теплій духовці (150—190 °С) протягом 35 хв. Охолоджені коржі скропити ромовим лікером. Перший корж змастити джемом, прикрити другим коржем, накласти крем і прикрити другою частиною першого коржа. Тоді полити шоколадною помадкою і посипати посіченими горіхами.

Крем приготувати так: з цукру і води зварити сироп, додати мелені горіхи, цедру, вимішати і зняти з вогню. Коли маса охолоне, додати білок і добре розтерти. Приготовленою масою перекласти коржі.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао.

Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли маса почне густнути, вилити її на торт.

ТОРТ ШОКОЛАДНО-МИГДАЛЬНИЙ З АПЕЛЬСИНОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: перший корж — *100 г шоколаду, 250 г мелених горіхів, 200 г цукру, 4 білки, ванілін;* другий корж — *150 г запареного меленого мигдалю, 150 г цукру, 2 білки, сік з* $^1/_2$ *цитрини.*

Начинка: *400 г цукру,* $^1/_4$ *склянки води, 2 апельсини, 2 цитрини, 50 г мигдалю.*

Помадка: *300 г цукру,* $^1/_2$ *склянки води,* $^1/_2$ *ч. ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла, сік з* $^1/_2$ *цитрини, ванілін, 50 г шоколаду або 1 ст. ложка какао.*

Перший корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, вимішати з горіхами, тертим шоколадом, ваніліном, викласти у тортівницю, вистелену промащеним папером, і підпекти в гарячій духовці до половини готовності, змастити начинкою і накрити другим коржем. Другий корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, вимішати з меленим мигдалем і цитриновим соком. Другий корж покласти на перший з начинкою і пекти в гарячій духовці (190—200 °С) протягом 35 хв. Охолоджений торт покрити шоколадною помадкою, з білої помадки або мелених горіхів зробити на торті квадрати розміром 4×4 см, а на перетині клітин покласти мигдалини.

Начинку приготувати так: з цукру і води зварити сироп, коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати розтерті на грубій тертці апельсини без кісточок і цитрини. Варити, помішуючи, поки загусне. До холодної маси додати нарізаний соломкою мигдаль.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, цитриновий сік, ванілін. Коли маса почне гуснути, вилити її на торт.

ТОРТ ШОКОЛАДНИЙ З МАСЛЯНИМ І ШОКОЛАДНИМ КРЕМАМИ

Тісто: *100 г шоколаду, 250 г цукру, 200 г мелених горіхів, 9 яєць, 2 ст. ложки мелених білих сухарів, 1 ч. ложка меленої натуральної кави або кавовий лікер.*

Крем: масляний — *200 г вершкового масла, 200 г*

цукрової пудри, 2 жовтки, ванілін; шоколадний — *100 г шоколаду, 2 ст. ложки вершків або молока, 100 г цукрової пудри, 150 г вершкового масла, 50 г мелених горіхів.*

З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, додати жовтки, мелені горіхи, сухарі, тертий шоколад і вимішати. З цієї маси спекти один корж у тортівниці, змащеній жиром і посипаній сухарями. Пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 35 хв. Спечений і охолоджений корж покропити лікером або солодкою кавою, накласти масляний крем, а зверху — шоколадний. Боки і верх торта змастити шоколадним кремом, боки посипати посіченими горіхами, а зверху оздобити варенням з полуниць. На цьому торті можна викласти квітку з крему за допомогою наконечника з зубчастим вирізом (рис. 40).

Рис. 40. Квіти з крему, викладені за допомогою наконечника

Крем приготувати так: масляний — масло збити з цукровою пудрою до утворення піни, розтерти з жовтками, ваніліном, змастити корж і винести в холодне місце; шоколадний — масло збити з цукровою пудрою до утворення піни, додати шоколад, зварений з вершками або з молоком, всипати мелені горіхи, вимішати і накласти на першу масу.

ТОРТ ШОКОЛАДНИЙ З ЦИТРИНОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: *250 г шоколаду, 250 г мелених горіхів, 12 яєць, 300 г цукру.*

Крем: *250 г мелених горіхів, 250 г цукру,* $^1/_2$ *склянки води, сік і цедра з* $^1/_2$ *цитрини.*

Начинка: *2 цитрини, 200 г цукру,* $^1/_4$ *склянки води.*

Помадка: *100 г шоколаду, 300 г цукру, 250 г вершкового масла,* $^1/_2$ *склянки вершків.*

Жовтки відділити від білків і розтерти з цукром добіла, додати розтоплений шоколад, мелені горіхи, піну збитих білків. Все це злегка вимішати, розлити у дві змащені жиром тортівниці і пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 35 хв. Один спечений корж розрізати на два шари, покропити солодкою кавою, перекласти начинкою,

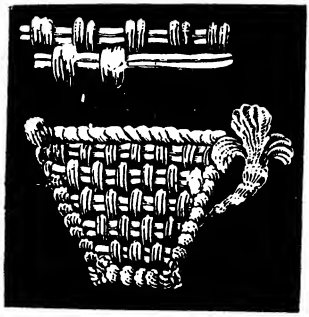


Рис. 41. Кошичок з крему, виготовлений за допомогою наконечника

накрити другим коржем, покрити його кремом. Полити торт шоколадною помадкою і зробити на ньому кошичок з крему за допомогою наконечника (рис. 41).

Крем приготувати так: з цукру і води зварити сироп, додаючи мелені горіхи, вимішати, зняти з вогню і, коли охолоне, додати цедру і сік з цитрини.

Начинку приготувати так: цитрини наколоти дерев'яною паличкою в багатьох місцях. Зварити, зливаючи 2—3 рази воду. Якщо дерев'яна паличка вже вільно проходить крізь цитрину, відцідити, охолодити, натерти з шкіркою на дрібній тертці. З цукру і води зварити сироп, додати натерті цитрини і варити до прозорості. Якщо джем не досить кислий, додати сік з цитрини.

Помадку приготувати так: цукор зварити з вершками до консистенції густої сметани, додати теплий шоколад, а коли охолоне, розтерти з маслом.

ТОРТ З КАКАО І МАСЛЯНИМ КРЕМОМ

Тісто: перший корж — *5 яєць, 150 г мелених горіхів, 150 г цукру, 1 ч. ложка меленої натуральної кави, 10 г какао;* другий корж — *5 білків, 250 г цукру, 250 г мелених горіхів, 2 ст. ложки мелених білих сухарів.*

Крем: *200 г вершкового масла, 200 г цукрової пудри, 2 жовтки, 50 г какао, ванілін, 2 ст. ложки молока.*

Перший корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і збивати до утворення пухкої маси, вимішати її з жовтками, меленими горіхами, кавою, какао. Цією масою наповнити змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 30 хв. Другий корж: білки збити, додаючи по ложці цукру, і збивати до утворення пухкої маси, вимішати з горіхами, сухарями. Цю масу викласти у змащену і посипану сухарями тортівницю і пекти в теплій духовці (150—180 °С) протягом 35 хв. Спечені коржі перекласти приготовленим кремом, ним же змастити верх і боки торта і посипати меленими горіхами.

Крем приготувати так: масло розтерти з цукровою пудрою до консистенції густої сметани, додати жовтки, какао, зварене у 2 ст. ложках молока, ванілін і вимішати, щоб утворилася однорідна маса.

ТОРТ З КАКАО І КАВОВИМ КРЕМОМ

Тісто: *150 г борошна, 100 г вершкового масла, 50 г какао, 150 г цукру, 4 яєць.*
Крем: *300 г вершкового масла, 4 яєць, 200 г цукру, 1 ст. ложка води, 1 ч. ложка настою натуральної кави або 2—3 ч. ложки згущеної кави.*
Помадка: *300 г цукру, 1/2 склянки гарячої води, 1/2 ч. ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла, 50 г шоколаду або какао, ванілін.*
Масло розтерти з цукром, поступово додаючи какао і по одному жовтку, а під кінець — білкову піну, борошно. Все це вимішати і викласти у дві змащені жиром і посипані сухарями тортівниці. Пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 30 хв. Коли спечені коржі охолонуть, перекласти їх кавовим кремом. Торт полити помадкою.
Крем приготувати так: яйця і цукор збивати збивалкою на парі з водою до утворення густої тягучої маси. Тоді зняти з плити для охолодження. Вершкове масло збивати до утворення пухкої маси, а тоді додавати по ложці маси з яєць і каву.
Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли маса почне гуснути, вилити її на торт.

ТОРТ ШОКОЛАДНИЙ З ВАРЕНИМИ ЖОВТКАМИ НЕ ПЕЧЕНИЙ

2 вафлі, 10 варених жовтків, 2 сирі жовтки, 250 г цукру, 250 г шоколаду, 250 г горіхів, ванілін.
Начинка: *200 г цукру, 200 г мелених горіхів, 1 білок, сік з 1/2 цитрини.*
Помадка: *100 г шоколаду, 200 г цукру, 100 г вершкового масла, 1/2 склянки вершків.*
Зварені жовтки перетерти крізь сито, додати до них мелені горіхи, тертий шоколад, цукор, ванілін, сирі жовтки і розтирати, поки не утвориться однорідна маса, з

якої сформувати два коржі. Один корж покласти на вафлю, на нього — начинку і накрити другим коржем, а потім — вафлею. Зверху торт полити шоколадною помадкою.

Начинку приготувати так: мелені горіхи, цукор і білок розтерти, додати цитриновий сік до смаку.

Помадку приготувати так: цукор і шоколад зварити з вершками до консистенції густої сметани, а коли охолоне, розтерти з маслом.

ТОРТ З СУШЕНИМИ СЛИВАМИ НЕ ПЕЧЕНИЙ

150 г мелених горіхів, 200 г сушених слив, 250 г цукру, 100 г цукатів, 2 вафлі, 1/2 склянки води.

Сушені сливи промити і закип'ятити у невеликій кількості підсолодженої води, вийняти кісточки, сливи порізати соломкою, вкинути у сироп, зварений з цукру і води. Вимішати з меленими горіхами, цукатами. Охолоджену масу накласти на вафлю, прикрити другою вафлею і притиснути на кілька годин тягарем.

ТОРТ ЯБЛУЧНИЙ З ЦИТРИНОВОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: *1 1/2 кг яблук, 250 г вершкового масла, 300 г цукру, 10 яєць, 150 г горіхів, 150 г булки.*

Помадка: *300 г цукру, 1/2 склянки гарячої води, 1/2 ч. ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла, сік з 1/2 цитрини.*

Яблука почистити, натерти на тертці, додати 50 г цукру, а через деякий час відцідити сік. Масло збити з рештою цукру до утворення піни, додаючи по одному жовтку. Булку без скоринки намочити в молоці, а потім відтиснути. Всі ці продукти скласти в одну посудину, додати посічені горіхи, білкову піну, старанно вимішати. Цю масу накласти у змащену жиром, посипану сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 35 хв. Охолоджений торт вийняти з тортівниці і покрити цитриновою помадкою.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, сік і розтирати. Коли сироп почне гуснути і біліти, вилити його на торт. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти.

ТОРТ ЯБЛУЧНИЙ З МИГДАЛЕМ НЕ ПЕЧЕНИЙ

2 вафлі, 400 г цукру, 1 склянка води, 750 г яблук, 1/2 цитрини, ванілін, 100 г запареного мигдалю, 100 г цукатів. Помадка: *200 г цукрової пудри, 1 білок, сік з 1 мандарина.*

З цукру і води зварити густий сироп, у який покласти почищені і пошатковані яблука і варити, весь час помішуючи, поки не утвориться густа маса. До цієї маси додати мигдаль, нарізаний соломкою, цукати, цитриновий сік і добре вимішати. Коли маса охолоне, покласти її на вафлю, прикрити другою вафлею і притиснути тягарем на кілька годин. Коли торт спресується, змастити його білковою помадкою, поставити у духовку на кілька хвилин і підсушити. Оздобити нарізаними цукатами.

Помадку приготувати так: білок збити з цукром до утворення пухкої маси, додати сік з мандарина. Розтирати довго, поки почується тріск.

ТОРТ ВАФЕЛЬНИЙ

І варіант

2 вафлі, 8 білків, 250 г цукру, 2 ст. ложки меду, 250 г мелених горіхів.

Крем: *150 г вершкового масла, 150 г цукрової пудри, 150 г мелених горіхів, 2—3 ст. ложки сметани, ванілін.*

З білків збити круту піну, додаючи цукор. Мед розтопити, вимішати з меленими горіхами, а потім з піною, накласти на дві вафлі і підсушити в теплій духовці (150 °С). Через два дні перекласти кремом.

Крем приготувати так: вершкове масло розтерти з цукровою пудрою, ваніліном, меленими горіхами і сметаною до утворення пухкої маси.

ІІ варіант

5 вафель, 150 г мелених горіхів, 150 г цукру, 250 г вершкового масла, 150 г джему, 1/4 склянки води, ванілін.

Помадка: *300 г цукру, 1/2 склянки води, 1 ст. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.*

З цукру і води зварити сироп, всипати мелені горіхи, вимішати. Додати ванілін, масло і розтерти до утворення пухкої маси. Першу вафлю з внутрішнього боку змастити джемом, а решту перекласти горіховою масою.

Змащені вафлі скласти і притиснути тягарем. На другий день торт можна полити шоколадною помадкою.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли маса почне гуснути, вилити її на торт.

III варіант

6 вафель, 400 г вершкового масла, 200 г цукрової пудри, 4 жовтки, 1 цитрина, $^1/_2$ склянки міцної натуральної кави або 1 склянка згущеної кави, ромова есенція, арахіс, горіхи.

Масло збити до утворення пухкої маси, додаючи по жовтку. Цю масу поділити на дві частини. Одну частину розтирати, додаючи потроху настою кави або ложкою згущену каву, кілька крапель ромової есенції, щоб вона рівномірно розійшлася. До другої частини маси натерти на тертці цитрину без кісточок, потім усе добре вимішати. Цією начинкою перекласти вафлі, змастити нею верх і боки торта, посипати січеними горіхами або арахісом і охолодити.

ТОРТ ВАФЕЛЬНИЙ З ГОРІХАМИ

2 вафлі, 1 кг цукру, 500 г мелених горіхів, 250 г вершкового масла, $1^1/_2$ склянки води, ванілін.

Помадка: *250 г цукру, $^1/_2$ склянки води, сік з $^1/_2$ цитрини, 1 ч. ложка вершкового масла.*

Рис. 42. Торт, оздоблений гілочками з горіхів або мигдалю і листочками з мармеладу чи цукатів

З цукру і води зварити густий сироп. Додати мелені горіхи, вимішати і охолодити. Після цього додати збите масло, ванілін і розтерти до утворення пухкої маси, викласти на вафлю, накрити другою вафлею і змастити помадкою. Оздобити половинками горіха або мигдалю і нарізаним мармеладом або цукатами (рис. 42).

Помадку приготувати так: з цукру і води зварити си-

роп. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати цитриновий сік і розтирати з маслом. Як почне гуснути, вилити на торт.

ТОРТ КОСІВСЬКИЙ

Тісто: *500 г борошна, 1 склянка сметани, 250 г вершкового масла або маргарину, 4 жовтки, 1 ст. ложка цукру.*

Крем: *300 г вершкового масла, 200 г цукру, 50 г какао або шоколаду, ванілін, 100 г мелених горіхів, 1/2 склянки води.*

Жир посікти з борошном, додати жовтки, цукор і сметану і продовжувати сікти до утворення тіста. Залишити його на ніч. На другий день поділити тісто на п'ять частин, розкачати, поколоти і спекти в тортівниці п'ять коржів. Пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 15—20 хв кожен. Коли коржі охолонуть, перекласти їх кремом. Торт покрити цим же кремом і оздобити горіхами і варенням.

Крем приготувати так: з цукру і води зварити сироп, вимішати його з горіхами, какао або шоколадом і охолодити, додати вершкове масло, ванілін і збивати до утворення піни.

ТОРТ ЗАКАРПАТСЬКИЙ

Тісто: перший корж — *250 г борошна, 150 г вершкового масла, 100 г цукрової пудри, 2 жовтки, 1—2 ст. ложки сметани;* другий корж — *6 яєць, 2 білки, 200 г цукру, 200 г мелених горіхів, 2 ст. ложки мелених білих сухарів.*

Начинка: *банка згущеного молока, 400 г вершкового масла, 2—3 ч. ложки розчинної кави, 25 г коньяку або рому.*

Джем: *500 г сушеного чорносливу, 150 г цукру, 1/2 склянки води, цедра з 1/2 цитрини.*

Перший корж (пісочний): жир посікти з просіяним борошном, додати жовтки, цукрову пудру і замісити на сметані тісто. Приготовлену масу поділити на дві частини. Другий корж (горіховий бісквіт): з білків збити густу піну, поступово додаючи по ложці цукру, вимішати з жовтками, меленими горіхами і сухарями. Приготовлену масу поділити на дві частини і спекти два коржі. Дно тортівниці вистелити промащеним папером,

накласти ложкою частину пісочного тіста, розрівняти його рукою і поколоти виделкою. Тоді змастити половиною джему і накрити горіховим бісквітом. Пекти у гарячій духовці (200 °С) протягом 30 хв. Так само приготувати другу частину торта.

Джем приготувати так: сушені сливи помити, замочити на ніч, вибрати кістки і нарізати соломкою. Залити густим сиропом, звареним з цукру і $^1/_2$ склянки води, додати цедру і варити на повільному вогні до прозорості. Джем повинен бути середньої густоти.

Начинку приготувати так: банку згущеного молока покласти в каструлю, залити водою і варити протягом 1,5 год, в міру википання доливати гарячою водою. Потім масло кімнатної температури розтерти з охолодженим згущеним молоком, додати каву, розчинену в 1 ст. ложці гарячої води, коньяку або рому. Спечені коржі перекласти начинкою, змастити нею верх і боки торта, посипати грубо посіченими горіхами і прикрасити нарізаним зеленим мармеладом.

ТОРТ ІЗ ЗЕФІРУ

Крем: *500 г зефіру, 400 г вершкового масла, банка згущеного молока або какао, 2 жовтки, 100 г мелених горіхів, 1 ст. ложка коньяку або рому, ванілін, 2 вафлі.*
Помадка: *5 ст. ложок сметани, 5 ст. ложок цукру, 1 ст. ложка какао, 1 ч. ложка вершкового масла, 1 ст. ложка рому або коньяку, ванілін.*

Банку згущеного молока або какао залити водою і варити протягом 2 год, в міру википання доливати гарячою водою. Потім масло кімнатної температури розтерти з охолодженим згущеним молоком або какао, додати по одному жовтку, 1 ч. ложку коньяку або рому, вимішати з меленими горіхами. Дно тортівниці вистелити вафлею, викласти на неї $^1/_3$ приготовленої маси, а зверху — шар зефіру (плоскою стороною), який прикрити частиною маси. Потім викласти ще шар зефіру, прикрити його рештою маси і вафлею. На готовий торт покласти невеликий тягар і винести в холодне місце. На другий день покрити торт помадкою, прикрасити половинками горіхів і ягодами з варення.

Помадку приготувати так: сметану, цукор і какао перемішати, влити до посуду і варити на повільному вогні 10—12 хв. Якщо крапля сиропу не розтікається на тарілці, зняти з вогню, додати масло, ром, ванілін, усе

добре вимішати і вилити на торт. Замість зефіру можна використати пінник.

ТОРТ КВАСОЛЕВИЙ

Тісто: *300 г великої білої квасолі, 50 г горіхів, 50 г гіркого мигдалю або мигдальної есенції, 150 г цукру, 6 яєць.*

Помадка: *100 г шоколаду, 200 г цукру, 250 г вершкового масла, 2 жовтки, 1/4 склянки настою кави.*

Квасолю намочити на ніч. Зварити до півготовності, очистити від шкірки, просушити, змолоти. З білків збити густу піну, додаючи по ложці цукру. Швидко влити жовтки, збиваючи, додати мелену квасолю, горіхи, гіркий мигдаль або кілька крапель мигдальної есенції, вимішати і викласти у змащену жиром і посипану сухарями тортівницю. Пекти в духовці (200 °С) протягом 35 хв. Холодний торт покрити шоколадною помадкою, оздобити агрусовим варенням без сиропу і мигдалем, боки обсипати посіченими горіхами або мигдалем.

Помадку приготувати так: вершкове масло збити до утворення піни, поступово додаючи по жовтку і по ложці холодної чорної кави, звареної з цукром. Коли маса стане пухкою, додати теплий шоколад.

ТОРТ ВЕСІЛЬНИЙ

Тісто: пісочне — *300 г борошна, 250 г вершкового масла, маргарину чи рослинного сала, 50 г цукру, 2 ст. ложки сметани;* бісквітне — *6 яєць, 150 г цукру, 150 г мелених горіхів, 2 ст. ложки мелених сухарів або 150 г борошна.*

Тісто для ручки до кошика: *150 г борошна, 50 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 1 жовток, 1 ст. ложка сметани, цукрова пудра.*

Крем: *200 г вершкового масла, 150 г борошна, 1/2 склянки молока, 100 г цукру, банка згущеного молока, какао або кави, ромова або ванільна есенція.*

Начинка: *1/2 л варення без сиропу або вишневого джему.*

Тісто приготувати так: пісочне — жир посікти з борошном, додати сметану, цукор і продовжувати сікти до утворення тіста. Винести його на 2 год у холодне місце, а потім поділити на три частини, розкачати, поколоти і спекти в тортівниці в гарячій духовці (240 °С) протягом 30 хв три коржі. Перекласти їх пошарово джемом або

варенням без сиропу; бісквітне — з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Вибити жовтки, і все вимішати з меленими горіхами та сухарями або просіяним борошном. Приготовлене тісто вилити у форму для випікання баб, для варіння пудингів або в малу гусятницю, змащену жиром, дно якої вистелене промащеним папером. Пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 30 хв.

Ручка до кошика: борошно посікти з жиром, додати цукор, жовток і на сметані замісити тісто, винести в холодне місце. З алюмінієвого дроту вигнути ручку. З тіста викачати валок і обкрутити ним дріт. Покласти на лист, вистелений папером і змащений жиром. Пекти в гарячій духовці (210 °С) протягом 20 хв. Гарячу ручку посипати цукровою пудрою або покрити шоколадною помадкою.

Крем приготувати так: у каструлі розтопити 100 г масла, додати борошно і смажити, щоб борошно набуло приємного смаку. Тоді влити холодне молоко, добре розтерти, щоб не було грудок, зняти з плити і поступово вливати згущене молоко чи какао, все це розтерти до утворення однорідної маси. Щоб одержати шоколадний крем, додати розігрітий шоколад або 1 ст. ложку какао. Крем зняти з плити, часто вимішуючи його, охолодити. Тоді додати решту масла, розм'якшеного виделкою, і розтерти. Додати ромову або ванільну есенцію. Якщо крем надто густий, влити білок і добре розтерти.

Кошик приготувати так: спечену бісквітну бабку скропити солодкою кавою, покласти на мілку тарілку догори дном. Один бік трохи підняти і нанести з крему за допомогою шприца плетінку (див. рис. 41). Після охолодження бісквіт поставити на перекладений начинкою пісочний торт. Гострим ножем обережно вирізати з середини бісквітної баби трохи бісквіту і покласти в «діру» крему з грубо посіченими горіхами або різного варення без сиропу з горіхами. Прикрити вибраним бісквітом. Верх змастити кремом. Обережно поставити спечену ручку.

Торт оздобити варенням з груш, райських яблук, вишень і абрикосів без сиропу, обкачаних у цукрі, та зеленим мармеладом, з якого вирізати листочки різної форми. Верх і боки пісочного торта змастити кремом, посипати грубо посіченими горіхами або натертим на грубій тертці шоколадом. Торт поставити на тарілку, вистелену декоративно вирізаною паперовою серветкою.

КОРЖІ

КОРЖ ПІСОЧНИЙ З АБРИКОСОВИМ ВАРЕННЯМ

Тісто: *250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 2 варені жовтки, 1—2 ст. ложки сметани, цедра і сік з* $^1/_2$ *цитрини.*
Начинка: *2 білки, 50 г цукру, 150 г абрикосового варення.*
Жир посікти з борошном, додати перетерті крізь сито варені жовтки, цукор, цитринову цедру і на сметані замісити тісто. Поділити його на три частини, поколоти і пекти в тортівниці у гарячій духовці (200 °С) протягом 15—20 хв.
Начинку приготувати так: з білків і цукру збити круту піну і розтирати з абрикосовим варенням до утворення білої пухкої маси. Спечені і охолоджені коржі перекласти цією масою.

КОРЖ ГОРІХОВИЙ

Тісто: *4 яєць, 100 г цукру, 150 г мелених горіхів, 2 ст. ложки мелених білих сухарів, цедра з* $^1/_2$ *цитрини.*
Начинка: *150 г мелених горіхів, 150 г цукру, сік з* $^1/_2$ *цитрини, 2—3 ст. ложки молока, 50 г шоколаду, ванілін.*
Жовтки розтерти з цукром і цитриновою цедрою, додати піну збитих білків, мелені горіхи, просіяні сухарі. Все разом злегка вимішати, накласти у тортівницю, вистелену промащеним папером і посипану сухарями, і пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 30 хв.
Начинку приготувати так: мелені горіхи вимішати з цукром, запарити кавою або молоком, вимішати з цитриновим соком і ваніліном. Якщо немає цитринового соку, можна влити 2—3 ст. ложки сметани. Приготовлену масу накласти на охолоджений корж. Зверху посипати шоколадом, натертим на рідкій тертці.

КОРЖ ПІСОЧНИЙ З ГОРІХАМИ

Тісто: *250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 2 ст. ложки сметани.*
Начинка: *250 г повидла, 4 білки, 150 г цукру, 100 г посічених горіхів, ванілін.*
Жир посікти з борошном, додати цукор і на сметані замісити тісто. Поставити його на годину в холодне місце, а потім розкачати корж за розміром тортівниці, поколоти і пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 20 хв. Спечений корж змастити повидлом, покрити білковою піною, збитою з цукром і ваніліном, посипати горіхами і поставити на кілька хвилин у теплу духовку, щоб піна підсохла.

КОРЖ КУЧЕРЯВИЙ З ПОВИДЛОМ

Тісто: *350 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 2 яєць, 50 г цукру, на кінець ножа соди.*
Начинка: *250 г повидла, ванілін, цукрова пудра.*
З просіяного борошна з содою, жиру, жовтків замісити тісто. Дві третини його натерти на крупній тертці в тортівницю, покрити повидлом, піною збитих білків і натерти решту тіста. Пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 30 хв. Спечений корж посипати цукровою пудрою з ваніліном.

КОРЖ З ЛІСОВИХ ГОРІХІВ

Тісто: *100 г сухарів, 100 г лісових горіхів, 250 г цукру, 5 білків.*
Помадка: *200 г цукру, 1/2 склянки води, 1/2 ч. ложки оцту, 50 г шоколаду, 100 г вершкового масла, 2 жовтки.*
Лісові горіхи підсушити в духовці, охолодити і подрібнити качалкою з 50 г цукру. З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукор, а потім вимішати з жовтками, горіхами і сухарями. Приготовлену масу накласти у змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці (200—210° С) протягом 30 хв. Охолоджений корж покрити шоколадною помадкою.
Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо краплина сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», тоді додати зігрітий шоколад або зварене з 2—3 ст. ложками води ка-

као. Зняти з плити і розтерти з маслом, ваніліном. Коли маса почне гуснути, додати жовтки, все перетерти і вилити на корж.

КОРЖ З МАЛИНОЮ АБО СУНИЦЯМИ

Тісто: *200 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 250 г цукру, 1 яйце, 3 білки.*
Начинка: *склянка суниць або малини.*
З борошна, жиру, 50 г цукру і 1 жовтка замісити тісто і спекти його в тортівниці у гарячій духовці (210—220 °С) протягом 25 хв, стежачи, щоб не дуже зарум'янилось. З білків і цукру збити круту піну, вимішати її з суницями або малиною, накласти на спечений корж і поставити його на кілька хвилин у духовку, щоб піна зверху трохи підсохла.

КОРЖ З МАЛИНОВИМ ДЖЕМОМ

Тісто: *500 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 250 г мелених горіхів, 50 г цукру, 4 варених жовтки, 1 яйце, 2—3 ст. ложки сметани, ванілін, цукрова пудра.*
Помадка: *4 білки, 200 г цукру, 250 г малинового джему.*
Жир посікти з борошном, додати протерті крізь сито варені жовтки, цукор, сире яйце, мелені горіхи і на сметані замісити тісто. Поділити його на три частини, розкачати, поколоти і спекти в тортівниці три коржі. Пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 25 хв. Спечені коржі перекласти білковою помадкою з малиновим джемом і посипати цукровою пудрою з ваніліном.
Помадку приготувати так: білки збити з цукром, додаючи його по ложці. Коли піна загусне, додавати, вимішуючи, по ложці джему до утворення пухкої маси.

КОРЖ З БІСКВІТОМ

Тісто: *500 г борошна, 1 жовток, 200 г маргарину, 50 г цукру, 2—3 ст. ложки сметани.*
Начинка: *500 г яблук, 300 г цукру, цедра з* $^1/_2$ *цитрини.*
Бісквіт: *3 яєць, 3 ст. ложки цукру, 2 ст. ложки крохмалю, 1 ст. ложка борошна.*

Жир посікти з борошном, додати жовток і цукор і замісити на сметані тісто. Тонко його розкачати і вистелити ним дно і боки тортівниці, поколоти, змастити білком і пекти в гарячій духовці (210—240 °С). Коли тісто почне рум'янитися, вийняти з духовки, накласти товстим шаром яблука і залити бісквітом. Пекти в теплій духовці (190 °С) ще протягом 30 хв.

Джем приготувати так: з цукру і 1/4 склянки води зварити сироп. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати натерті на грубій тертці яблука. Варити до прозорості, помішуючи, щоб не пригоріло. До холодної маси додати цедру з цитрини.

Бісквіт приготувати так: з білків і пудри збити піну, вимішати з жовтками, а потім з просіяним борошном, крохмалем і накласти на корж.

КОРЖ З ЯБЛУЧНОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: *200 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 2 жовтки.*

Начинка: *500 г яблук, 200 г цукру, $^1/_2$ склянки води, 50 г посічених горіхів, 2 білки, цедра з 1 цитрини, 1 ст. ложка вершкового масла.*

З жиру, борошна, жовтків і цукру замісити тісто, розкачати корж, покласти в тортівницю, поколоти і пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 20 хв.

Начинку приготувати так: яблука почистити, пошаткувати, додати цукор, масло, трохи води і варити, помішуючи, щоб не пригоріло. Коли маса почне гуснути, охолодити її, всипати посічені горіхи, цитринову цедру і вимішати. Накласти цю масу рівним шаром на спечений корж, покрити піною збитих з 100 г цукру білків, поставити на кілька хвилин у духовку, щоб піна набрала золотистого кольору. Посипати посіченими горіхами.

КОРЖ З ЯГОДАМИ

Тісто: *150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 2 жовтки.*

Начинка: *20 г желатину, 1 склянка чаю, 100 г цукру, 2 склянки ягід.*

Посікти жир з борошном, додати цукор, жовтки, 2 ст. ложки води і замісити тісто. Викласти його на тортівницю так, щоб краї тіста трохи заходили на її стінки,

поколоти і пекти в гарячій (210—240 °С) духовці протягом 20 хв.

Начинку приготувати так: желатин залити 1 склянкою холодної води на 50 хв, після чого воду злити, а желатин розвести гарячим солодким чаєм. Коли маса трохи простигне, вимішати її з ягодами і, як почне гуснути, вилити на спечений корж і охолодити.

КОРЖ З РОДЗИНКАМИ

Тісто: *250 г борошна, 100 г маргарину, 1/3 склянки сметани, 2 жовтки, 50 г посічених горіхів, 100 г цукру, 100 г родзинок, 2 білки, 50 г цукатів.*

Жир посікти з борошном, додати жовтки, сметану і замісити пісочне тісто. Поставити його на ніч у холодне місце. На другий день тісто розкачати шаром завтовшки з палець, поколоти, спекти до півготовності. Ложкою накласти піну із збитих з цукром білків, вимішаних з посіченими горіхами, родзинками, цукатами, і допекти в духовці (210—240 °С) протягом 20 хв. Спечений корж нарізати гарячим, бо він дуже крихкий.

КОРЖ ПІСОЧНИЙ З СМЕТАННИМ КРЕМОМ

Тісто: *250 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 100 г мелених горіхів, цедра і сік з 1 цитрини.*

Крем: *1 склянка густої сметани, 100 г цукрової пудри, ванілін.*

З борошна, жиру, цукру, мелених горіхів, цитринової цедри і соку замісити тісто, поділити його на три частини. Кожну розкачати за розміром тортівниці, поколоти і пекти у гарячій духовці (210—240 °С) протягом 20 хв. Приготовлені коржі перекласти кремом. Верхній корж також змастити кремом і посипати посіченими горіхами.

Крем приготувати так: сметану добре охолодити, збити з цукровою пудрою і ваніліном.

КОРЖ ТЕРТИЙ З СМЕТАННИМ КРЕМОМ

Тісто: *150 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 4 яйця, 200 г абрикосового джему або варення без сиропу.*

Крем: *1/2 л сметани, 100 г цукру, ванілін.*

Жир розтерти з цукром, поступово додаючи по одному

жовтку. Коли утвориться маса консистенції густої сметани, вимішати її з піною збитих білків і просіяним борошном і накласти у тортівницю. Пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 30 хв. Спечений корж змастити товстим шаром абрикосового джему або варенням без сиропу. Сметану збити з цукром і покрити нею джем. Відразу ж подавати.

КОРЖ НА ТОПЛЕНОМУ МАСЛІ

Тісто: *100 г цукру, 150 г борошна, 150 г вершкового масла, 2 яйця, 50 г посічених горіхів, 1 ч. ложка кориці.* Розтопити вершкове масло і, додаючи до нього поступово по одному яйцю, цукор і борошно, розтирати у макітрі, поки не побіліє. Тоді тісто поставити на годину в холодне місце, після чого розстелити його в тортівниці, змастити яйцем, посипати цукром, посіченими горіхами, корицею. Пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 30 хв.

КОРЖ ПІСОЧНИЙ З СИРОМ

Тісто: *250 г борошна, 50 г цукру, 100 г маргарину, 1 яйце, $^1/_2$ склянки сметани, на кінець ножа соди.*
Начинка: *300 г сиру, 50 г цукру, 50 г родзинок, 2 яйця, 2 ст. ложки манної крупи. Замість сиру та родзинок можна використати 400 г сиркової маси.*
Жир посікти з просіяним борошном з содою, додати цукор, яйце і на сметані замісити тісто. Поділити його на дві частини. Одну частину тіста розкачати за розміром тортівниці і поколоти виделкою. Накласти на корж сиркову масу, накрити другим коржем, нарізаним на сегменти, поколоти його, змастити яйцем, посипати цукровим піском і пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 45 хв. Холодним зняти з тортівниці.
Начинку приготувати так: жовтки розтерти з цукром, сиром, додати родзинки, білкову піну, 2 ст. ложки манної крупи і добре вимішати. Якщо використовується готова сиркова маса, то до неї слід додати 2 яйця.

КОРЖ З ШОКОЛАДНИМ КРЕМОМ

Тісто: *300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 3 жовтки, 2—3 ст. ложки сметани, на кінець ножа солі.*
Крем: *1 склянка молока, 200 г цукру, 10 г вершкового масла, 20 г какао, ванілін.*

Посікти жир з борошном, вимішати з цукром, жовтками, посолити, додати сметану і замісити, $^2/_3$ тіста розкачати на корж, покласти в тортівницю, поколоти і змастити яйцем. З решти тіста скачати тоненькі валочки і зробити з них решітку на коржі, змастити ще раз яйцем і пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 35 хв.

Крем приготувати так: зварити молоко з цукром до консистенції густої сметани, додати какао. Якщо опущена на тарілку крапля рідини застигає, додати вершкове масло і все добре розтерти. Крем накласти на корж так, щоб заповнити ним клітинки решітки.

ПЕРЕКЛАДАНЦІ

ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ З РІЗНИМИ НАЧИНКАМИ

Тісто: *1 кг борошна, 1 склянка сметани або кефіру, 100 г дріжджів, 200 г цукру, 1 склянка топленого вершкового масла або маргарину, 10 жовтків, $^1/_2$ ч. ложки солі, цедра з $^1/_2$ цитрини або ванілін.*

Начинка: горіхова — *200 г мелених горіхів, 150 г цукру, 1 білок, $^1/_2$ склянки настою кави, ванілін;* макова — *300 г маку, 150 г цукру, 2 білки, 2 ст. ложки манної крупи, цедра з $^1/_2$ цитрини, 500 г варення без сиропу.*

Помадка: *200 г цукру, $^1/_2$ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 1 ч. ложка вершкового масла, ромова або цитринова есенція.*

Дріжджі розвести у 2 ст. ложках теплого молока з 1 ст. ложкою цукру і дати їм побродити. Влити розчину в посудину з борошном, додати сметану або кефір, розтерті з цукром жовтки, теплий жир, сіль, цедру або ванілін і місити, доки не з'являться пухирці. Накрити і поставити в тепле місце, щоб тісто підійшло. Потім викласти його на посипану борошном дошку, перемісити, поділити на чотири частини і розкачати коржі так, щоб два з них — нижній і верхній — були товщі. Перший корж покласти на лист, вистелений промащеним папером, і поколоти виделкою. Накласти начинку з маку, покрити другим коржем, поколоти його і змастити горіховою масою, на третій корж накласти варення і покрити четвертим коржем, який також поколоти. Тісто накрити і поставити, щоб підійшло. Тоді змастити його білком і пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 45 хв. Якщо перекладанець занадто рум'яниться, прикрити вологим папером. Спечений перекладанець холодним обережно зняти з листа, перевернути і покрити білковою помадкою.

Начинку приготувати так: горіхову — змелені горіхи вимішати з цукром, настоєм кави, білком і ваніліном до консистенції густої сметани; макову — запарений мак

розтерти, додати цукор, манну крупу, цедру, білки і вимішати. Варення заздалегідь покласти в друшляк, щоб стік сироп. Можна взяти суміш з різного варення — вишневого, сливового, суничного, зелених помідорів, груш.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», зняти з плити, додати масло й розтирати ложкою добіла. Тоді додати кілька крапель ромової або цитринової есенції і змастити перекладанець.

ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: *750 г борошна, 1 склянка молока, 100 г вершкового масла або маргарину, 4 жовтки, 100 г цукру, 50 г дріжджів, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.*

Начинка: *150 г мелених горіхів, 100 г товчених білих сухарів, 150 г цукру, 2 білки, 500 г джему.*

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і поставити, щоб почали бродити. Жир посікти з борошном, зробити заглиблення, влити дріжджі, жовтки, розтерті з цукром, ванілін, сіль, замісити тісто і накрити, щоб підійшло. Тоді перемісити його, поділити на три частини і викачати з них коржі. Перший корж покласти на вистелений промащеним папером лист, поколоти його виделкою, змастити начинкою, накрити другим коржем, поколоти його, накласти джем і прикрити третім коржем, який також поколоти. Поставити, щоб тісто підійшло, змастити білком, посипати цукром, посіченими горіхами і пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом 45 хв. Якщо перекладанець надто рум'яниться, покрити його вологим папером. Знімати з листа обережно, коли остигне.

Начинку приготувати так: мелені горіхи вимішати з цукром, товченими сухарями і білками до утворення однорідної маси.

ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ З МАКОМ ТРОЯНДОВИЙ

Тісто: *500 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 6 жовтків, 100 г цукру, 50 г дріжджів, 1 склянка сметани або кефіру, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.*

Начинка: *500 г маку, 200 г цукру, 50 г вершкового масла, 2 білки, 2 ст. ложки манної крупи, 2 ст. ложки*

трояндового варення, 100 г просічених горіхів, ванілін. Замісити тісто, як на «Перекладанець з горіховою начинкою». Поділити його на три частини і розкачати з них коржі. Перший корж покласти на вистелений промащеним папером лист, поколоти виделкою і змастити начинкою, накрити другим коржем, який теж поколоти і змастити начинкою, накрити третім і поколоти його. Поставити, щоб тісто підійшло, потім змастити білком, посипати цукром і посіченими горіхами. Пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 45 хв. Якщо тісто дуже рум'яниться, покрити його вологим папером. Знімати перекладанець з листа обережно, коли остигне.

Начинку приготувати так: запарити мак, відцідити, розтерти, додати цукор, ванілін, масло, посічені горіхи, манну крупу, білки, варення і все добре вимішати.

ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ ІРУСІ

Тісто: *700 г борошна, 150 г маргарину, 100 г смальцю, 200 г цукру, 4 жовтки, 2/3 склянки сметани, 2 ст. ложки молока, 50 г дріжджів, цедра з 1/2 цитрини, ванілін.*

Помадка: *300 г цукру, 1/2 склянки води, 1 ч. ложка оцту, 2—3 ч. ложки рому, 1 ч. ложка вершкового масла.*

Начинка: *500 г маку, 200 г цукру, 1 ст. ложка вершкового масла, 2 ст. ложки меду, цедра з 1/2 цитрини, 2 білки, 100 г родзинок, 50 г горіхів або мигдалю, 50 г цукатів.*

Борошно просіяти, посікти з жиром, додати жовтки, розтерті з цукром і ваніліном, розведені з 2 ст. ложками молока і ложкою цукру дріжджі, цедру з цитрини і замісити сметаною тісто. Поділити його на три частини і залишити на годину. Після цього розкачати коржі завбільшки з лист. Один корж поколоти і підпекти до половини готовності, зняти. Другий корж покласти на лист, вистелений промащеним папером, і поколоти виделкою. Накласти половину макової начинки, накрити підпеченим коржем, змастити другою частиною начинки, покрити третім коржем, поколоти, змастити білком і пекти в добре нагрітій духовці (200 °С) протягом 45 хв. Спечений пиріг охолодити, обережно зняти з листа. Потім пиріг перевернути на дошку догори дном і змастити помадкою нижній корж.

Начинку приготувати так: мак 2—3 рази промити гарячою водою, залити окропом і тримати годину на киплячому чайнику. Після цього воду злити, скинути мак

на сито, щоб добре відійшла вода. Розтирати частинами в макітрі або тричі пропустити крізь м'ясорубку. Цукор залити 2—3 ст. ложками води і зварити сироп, додати до нього мак, мед, масло, цедру і варити, помішуючи, 10—15 хв, пильнуючи, щоб маса не пригоріла. Тоді зняти з плити, додати нарізані горіхи, мигдаль, промиті родзинки, нарізані цукати, 2—3 ст. ложки манної крупи, білки і вимішати. Замість мигдалю можна дати 2—3 краплі мигдальної есенції. Макову начинку поділити на дві частини.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, додати оцет, зварити сироп. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти його з плити, додати масло і розтирати дерев'яною плоскою ложкою. Як почне біліти, влити ром або кілька крапель ромової есенції, вилити на корж і розрівняти. З розтопленого шоколаду на пиріг нанести решітку.

СИРНИКИ

СИРНИК НА ПІСОЧНОМУ ТІСТІ

Тісто: *500 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 2—3 ст. ложки сметани, 50 г цукру, 2 жовтки, цедра з* $^1/_2$ *цитрини.*

Начинка: *1 кг сиру, 10 яєць, 200 г цукру, 50 г вершкового масла, 150 г родзинок, 50 г манної крупи, 2—3 варені картоплини, 2—3 горішки мигдалю.*

Жир посікти з борошном, додати цукор, жовтки, натерті на густій тертці, цедру і замісити на сметані круте тісто. Поставити його в холодне місце на 2 год. Потім тісто розділити: $^2/_3$ покласти у змащену жиром тортівницю і поколоти виделкою, а $^1/_3$ залишити.

Начинку приготувати так: сир змолоти на м'ясорубці, розтерти з цукром і розтопленим маслом, додаючи по одному жовтку, поки утвориться пухка маса. Вимішати її з родзинками, піною збитих білків, тертим мигдалем, манною крупою, меленою картоплею і викласти на тісто в тортівниці. З тіста, що залишилося, скачати тонкий валок і зробити з нього решітку зверху начинки, оздобити її половинками горіхів. Приготовлений сирник змастити білком і пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 45 хв. Виймати з тортівниці, коли охолоне.

СИРНИК З МАЛИНОВИМ ДЖЕМОМ

Тісто: *300 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 1—2 ст. ложки сметани, 1 ст. ложка цукру, на кінець ножа солі.*

Начинка: *1 кг сиркової маси, 250 г цукру, 6 яєць, 100 г вершкового масла, 50 г борошна, 200 г малинового джему.*

Замісити пісочне тісто (див. «Сирник на пісочному тісті»), вистелити ним дно і стінки змащеного жиром листа, поколоти виделкою, накласти малиновий джем. Розтерти масло з цукром, жовтками, вимішати з сирковою масою, піною збитих білків, всипати борошно і виміша-

ти. Вилити цю масу в тортівницю поверх джему і пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом години. Якщо сирник надто рум'яниться, накрити вологим папером. Виймати з тортівниці, коли остигне.

СИРНИК НА ДРІЖДЖОВОМУ ТІСТІ

Тісто: *500 г борошна, 1 склянка кефіру, 30 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 3 жовтки, на кінець ножа солі.*
Начинка: *500 г свіжого сиру, 5 яєць, 50 г вершкового масла, 2 ст. ложки манної крупи, 2—3 розтерті варені картоплини, мигдальна есенція, 200 г цукру.*
У борошні зробити заглиблення, влити кефір, всипати цукор і покласти подрібнені дріжджі. Ці продукти перемішати і поставити в тепле місце, щоб дріжджі почали бродити. Тоді додати жовтки, розтоплений жир і посолити. Замісити тісто і накрити. Коли тісто підійде, розкачати корж, викласти його на змащений жиром лист шаром завтовшки з палець, поколоти.
Начинку приготувати так: сир змолоти на м'ясорубці, масло розтерти з цукром, додаючи по одному жовтку. Змішати з меленим сиром і картоплею, щоб утворилася пухка маса. Вимішати з піною збитих білків і манною крупою, додати 5—6 крапель мигдальної есенції. Приготовлену начинку викласти на тісто, змастити яйцем, посипати посіченими горіхами і цукром. Пекти протягом години в гарячій духовці (210—220 °С). Якщо сирник надто рум'яниться, прикрити вологим папером. Знімати з листа холодним.

СИРНИК АПЕЛЬСИНОВИЙ

Тісто: *300 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка цукру, на кінець ножа солі.*
Начинка: *1 кг сиру, 8 яєць, 200 г цукру, 50 г вершкового масла, 50 г манної крупи, 100 г родзинок, 100 г мигдалю, 1 апельсин.*
Замісити пісочне тісто (див. «Сирник на пісочному тісті»), вистелити ним дно і стінки змащеної жиром тортівниці, поколоти виделкою і підпекти до половини готовності протягом 20 хв.
Начинку приготувати так: сир перетерти крізь сито або змолоти на м'ясорубці. Зварити апельсин, 3—4 рази зливаючи воду і наливаючи гарячу. Коли остигне, порі-

зати, вибрати зернятка і змолоти на м'ясорубці. Розтерти з цукром розтоплене масло, додати змелений апельсин, жовтки і розтирати, додаючи по ложці сиру. Одержану масу вимішати з піною збитих білків, манною крупою, промитими родзинками, викласти на тісто в тортівниці, посипати посіченим мигдалем і пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом години. Якщо сирник дуже рум'яниться, покрити вологим папером. Виймати з форми холодним.

СИРНИК З КАРТОПЛЕЮ

Тісто: *300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 2 ст. ложки сметани, 2 ст. ложки цукру, на кінець ножа солі.*

Начинка: *1,5 кг сиру, 2—3 варені картоплини, 200 г цукру, 100 г вершкового масла, 150 г горіхів, 12 яєць, 50 г борошна, 150 г родзинок, ванілін або мигдальна есенція.*

Помадка: *300 г цукру, $^1/_2$ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або 30 г какао, 1 ст. ложка вершкового масла, ванілін.*

Замісити пісочне тісто (див. «Сирник на пісочному тісті»), викласти у змащену жиром форму, поколоти виделкою і пекти протягом 20 хв при температурі 210—220 °С.

Начинку приготувати так: розтерти масло з цукром, додати змелений разом з вареною картоплею сир і розтирати, додаючи по одному жовтку. Під кінець вимішати з піною збитих білків, борошном, посіченими горіхами, родзинками, ваніліном і кількома краплями мигдальної есенції.

Одержану масу вилити на тісто у формі. Пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом години. Якщо сирник дуже рум'яниться, накрити його вологим папером. Виймати з форми холодним. Холодний сирник покрити шоколадною помадкою і оздобити мигдалем.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене з 2—3 ст. ложками води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли почне гуснути, вилити на сирник.

СИРНИК БЕЗ ТІСТА

1 кг сиру, 200 г цукру, 10 яєць, 200 г вершкового масла, 2 ст. ложки манної крупи, 3—4 варені картоплини, 50 г посічених горіхів, ванілін, мигдальна есенція.

Жовтки розтерти з цукром, додати розтоплене масло, змелені сир і картоплю, ванілін, кілька крапель мигдальної есенції і розтерти, щоб утворилася пухка маса. Вимішати її з піною збитих білків, манною крупою і вилити у форму, вистелену промащеним папером. Зверху посипати посіченими горіхами, цукром, родзинками. Пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом години. Якщо сирник надто рум'яниться, прикрити вологим папером. Зняти з листа, коли цілком остигне.

СИРНИК НЕ ПЕЧЕНИЙ

1 кг 250 г сиру, 200 г цукру, 4 яєць, 200 г вершкового масла, 200 г арахісу 1 л густої сметани, ванілін.

Сир змолоти на м'ясорубці, розтерти з цукром і ваніліном, додаючи по одному яйцю і розтоплене вершкове масло. Всипати почищений і посічений арахіс, влити сметану і вимішати. Всю цю масу загорнути в серветку і помістити на добу під прес. Після цього викласти на тарілку і посипати посіченим підсмаженим арахісом або мигдалем.

*

1 кг свіжого сиру, 5 яєць 200 г вершкового масла, 400 г сметани, 300 г цукру, 200 г родзинок, ванілін.

Сир змолоти на м'ясорубці, розтерти з яйцями, маслом, влити сметану і підігріти, не доводячи до кипіння. Коли з'явиться хоч одна булька, зняти з вогню і поставити в холодну воду. Перемішувати, доки не вистигне. Тоді всипати цукор з ваніліном, родзинки. Всю цю масу викласти на серветку і тримати під пресом, доки не витече сироватка.

МАЗУРКИ

МАЗУРОК БІСКВІТНИЙ

150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 3 яєць, 50 г родзинок, 50 г горіхів, ванілін, 100 г мигдалю.

У макітрі розтерти жир з цукром і яйцями, всипати борошно, і все розтерти добіла. Цю масу накласти в тортівницю шаром $1^1/_2$ см, посипати родзинками, посіченими горіхами, мигдалем та 2—3 ст. ложками цукру. Пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 35 хв. Ще гарячим мазурок порізати і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

МАЗУРОК З ТІСТА, ЩО БРОДИТЬ У ВОДІ

Тісто: *500 г борошна, 30 г дріжджів, $^1/_2$ склянки молока, 100 г цукру, 150 г вершкового масла, 4 жовтки.*

Для посипання: *50 г цукру, 50 г посічених горіхів, 50 г родзинок.*

У посудину для тіста всипати борошно і зробити в ньому заглиблення. Влити в нього розведені в теплому молоці дріжджі, розтоплене вершкове масло і добре вибити ложкою. Цю масу викласти на серветку, намочену в холодній воді, зв'язати її не щільно, щоб було місце для підходу тіста, і опустити на 2—3 год у відро з водою кімнатної температури. Коли тісто підійде, воно спливе. Тоді викласти його на посипану борошном дошку, додати розтерті з цукром жовтки і замісити пухке тісто. Наповнити ним змащену жиром тортівницю, змастити яйцем, посипати цукром, посіченими горіхами, родзинками. Пекти в гарячій духовці (210—240 °С) 45 хв.

МАЗУРОК ДРІЖДЖОВИЙ З БІСКВІТОМ

Тісто: *150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 2 жовтки, 10 г дріжджів, 50 г цукру, 1 ст. ложка молока, на кінець ножа солі.*

Начинка: *200 г агрусового джему.*

Бісквіт: *100 г цукру, 100 г мелених горіхів, 5 яєць, 1 ст. ложка мелених білих сухарів.*
Помадка: *250 г цукрової пудри, 2 білки, сік з* $^1/_2$ *цитрини.*
З борошна, жиру, жовтків, дріжджів, розведених у 1 ст. ложці молока, цукру і солі замісити круте тісто, розкачати і вистелити ним тортівницю так, щоб тісто трохи виступило на стінки, поколоти, підпекти, зверху накласти джем і покрити його бісквітною масою. Пекти в гарячій духовці (200—220 °С) протягом 35 хв. Спечений мазурок покрити помадкою і оздобити варенням і горіхами.
Бісквітну масу приготувати так: з білків і цукру збити круту піну, додати жовтки, вимішати з меленими горіхами і сухарями.
Помадку приготувати так: цукор і білки розтирати дерев'яною ложкою в один бік, поки не почується тріск. Тоді додати сік і розтирати, щоб утворилися бульки. Коли помадка загусне, вилити на мазурок і підсушити.

МАЗУРОК ПІСОЧНИЙ З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: *200 г борошна, 1 ст. ложка цукру, 100 г вершкового масла, 1 жовток, 3 ст. ложки сметани, на кінець ножа солі.*
Начинка: *500 г мелених горіхів (мигдалю), 250 г цукру, 2 яєць, сік і цедра з цитрини, 2—3 ст. ложки сметани.*
Помадка: *100 г шоколаду, 50 г вершкового масла, 3—4 ст. ложки вершків.*
Жир посікти з борошном, додати цукор, жовтки і сметану, замісити пісочне тісто, розкачати корж, покласти його в тортівницю, поколоти, накласти начинку і пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 30 хв. Спечений мазурок покрити шоколадною помадкою і оздобити половинками горіхів.
Начинку приготувати так: розтерти мелені горіхи з цукром і яйцями, щоб утворилася однорідна маса, додати сік, цедру, 2—3 ст. ложки сметани. Всю цю масу вимішати і накласти на корж.
Помадку приготувати так: шоколад залити вершками, розігріти, додати масло, розтерти і полити мазурок.

*

Тісто: *250 г борошна, 150 вершкового масла або маргарину, 1 жовток, 1 ст. ложка цукру.*

Начинка: *5 яєць, 100 г цукру, 100 г мелених горіхів, 50 г шоколаду, ванілін.*
Помадка: *300 г цукру, 50 г шоколаду або 30 г какао, 1 ч. ложка вершкового масла, 1/2 склянки води, 1/2 ст. ложки оцту, ванілін.*
З борошна, цукру, масла і жовтка замісити пісочне тісто, накласти його у тортівницю, поколоти, накласти начинку і пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 35 хв. Спечений мазурок полити шоколадною помадкою і оздобити його ромашками з мигдалю і варенням. Прибрати варенням з полуниць без сиропу так: полуниці вмочувати в цукор і укладати, а зелені гілочки до них зробити з ревеневого варення.
Начинку приготувати так: з білків і цукру збити круту піну, вимішати з жовтками, меленими горіхами, тертим шоколадом, ваніліном.
Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати теплий шоколад або какао, зварене в 4 ст. ложках води. Розтирати з маслом, а коли маса почне гуснути, вилити на мазурок.

МАЗУРОК-ІРИС З КРЕМОМ

Тісто: *500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 1 жовток.*
Крем: *1/2 л вершків, 500 г цукру, 100 г вершкового масла, ванілін, 100 г посічених горіхів або мигдалю.*
З борошна, цукру, масла і жовтка замісити пісочне тісто, накласти в тортівницю, поколоти і пекти в гарячій духовці (220—230 °С) протягом 30 хв. Спечений мазурок покрити кремом і посипати горіхами або мигдалем.
Крем приготувати так: вершки з цукром зварити на легкому вогні до консистенції густої сметани, постійно помішуючи, щоб не пригоріли. Тоді зняти з вогню, охолодити, додати вершкове масло, ванілін і розтерти.

МАЗУРОК ШОКОЛАДНИЙ НА ВАФЛЯХ

500 г цукру, 500 г мелених горіхів, 150 г шоколаду, 300 г вершкового масла, ванілін, 1 вафля, 1 ст. ложка оцту.
З цукру, склянки гарячої води і оцту зварити густий сироп і, не знімаючи з плити, додати до нього мелені горіхи, ванілін, тертий шоколад, вимішати і зняти з вог-

ню. У ще теплу масу покласти вершкове масло і розтирати, поки не загусне. Цю масу накласти на вафлю, посипати посіченими горіхами і винести в холодне місце.

МАЗУРОК ШОКОЛАДНИЙ

Тісто: *500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 200 г шоколаду, 4 жовтки.*
Крем: *250 г горіхів, 250 г цукру, 1/2 склянки води, сік з 1 цитрини, ванілін.*
Помадка: *100 г шоколаду, 50 г вершкового масла, 3—4 ст. ложки вершків.*
Розтерти масло з цукром, поступово додаючи по одному жовтку, розтоплений шоколад і під кінець всипати борошно. Замісити тісто і винести на 2 год у холодне місце. Охолоджене тісто поділити на дві частини і розкачати два коржі, поколоти. Пекти їх на змащеному листі у гарячій духовці (210—220 °С) протягом 15—20 хв. Спечені коржі охолодити, перекласти приготовленим кремом і полити шоколадною помадкою. Зверху за допомогою кондитерського мішечка викласти гілочки з зігрітого шоколаду, розтертого з 1—2 ст. ложками молока і 1 ч. ложкою масла. Бруньки біля гілочок викласти з половинок очищеного мигдалю або фісташок.
Крем приготувати так: з цукру і гарячої води зварити сироп, всипати мелені горіхи і пропарити їх. Тоді розмішати, влити цитриновий сік, всипати ванілін.
Помадку приготувати так: шоколад розігріти з вершками, додати масло, все розтерти і полити мазурок.

МАЗУРОК ПІСОЧНИЙ З ГОРІХОВО-ШОКОЛАДНОЮ НАЧИНКОЮ І ЦИТРИНОВОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: *250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 2 жовтки.*
Начинка: *150 г борошна, 4 яєць, 250 г цукру, 250 г шоколаду, 150 г мелених горіхів, 150 г родзинок.*
Помадка: *2 білки, 100 г цукру, сік з 1 цитрини, 50 г мелених горіхів.*
Жир посікти з борошном, додати цукор, жовтки і на воді замісити тісто. Викласти його на лист, поколоти і пекти в гарячій духовці (210—240 °С) до половини готовності (протягом 15 хв), накласти начинку і пекти ще 25 хв. Спечений мазурок полити помадкою. Зверху накласти решітку із зігрітого шоколаду за допомогою кондитерського мішечка.

Начинку приготувати так: жовтки розтерти з цукром і теплим шоколадом, додати білкову піну, всипати мелені горіхи, родзинки, борошно і вимішати.
Помадку приготувати так: з білків і цукру збити піну, додати цитриновий сік або цитринову кислоту до смаку, мелені горіхи, все добре вимішати.

МАЗУРОК ПІСОЧНИЙ З РОДЗИНКАМИ

Тісто: *200 г борошна, 1 ст. ложка цукру, 100 г вершкового масла, 1 жовток, 3 ст. ложки сметани, на кінець ножа солі, 50 г горіхів, 50 г родзинок.*
З борошна, цукру, масла, жовтка, сметани і солі замісити пісочне тісто, розкачати квадрат і покласти на лист, поколоти, змастити білком, посипати посіченими горіхами, родзинками, цукром. Пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 30 хв. Спечений мазурок посипати цукровою пудрою з ваніліном.

МАЗУРОК ПІСОЧНИЙ З РОДЗИНКАМИ І ЦИТРИНОВОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: *600 г борошна, 400 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 200 г родзинок, цедра і сік з 1 цитрини.*
Помадка: *2 білки, 200 г цукрової пудри, сік з* $^1/_2$ *цитрини.*
Жир посікти з борошном, додати цукор, цедру і сік з цитрини і замісити тісто на воді. Посипати його промитими родзинками, ще раз легко перемісити, розкачати і викласти на змащений жиром лист, поколоти. Тісто винести на дві години в холодне місце, а потім пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 35 хв. Спечений мазурок змастити помадкою.
Помадку приготувати так: розтерти білки з цукром на пухку масу, додати цитриновий сік. Цю помадку можна зафарбувати рожевою кондитерською фарбою.

МАЗУРОК ПІСОЧНИЙ З МАКОВОЮ НАЧИНКОЮ І ЦИТРИНОВОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: *200 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 1 жовток, 1 ст. ложка цукру.*
Начинка: *150 г маку, 150 г цукру, 4 жовтки, цедра і сік з 1 цитрини, кориця, 200 г вишневого джему, 2 ст. ложки мелених сухарів.*

Помадка: *300 г цукру, 1/2 склянки води, 1/2 ст. ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла, сік з 1 цитрини.*
Жир посікти з борошном, додати жовток, цукор і замісити пісочне тісто, вистелити ним дно тортівниці, поколоти, змастити вишневим джемом, накласти макову начинку і пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 30 хв. Спечений мазурок полити помадкою. За допомогою кондитерського мішечка зігрітим шоколадом нанести рисунок. До зігрітого шоколаду додати 1—2 ч. ложки молока і 1 ч. ложку масла, розтирати до охолодження.
Начинку приготувати так: мак запарити, розтерти, додати цукор і жовтки, корицю, сік і цедру з цитрини. Все це вимішати з білковою піною і сухарями.
Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, цитриновий сік і розтирати. Коли сироп почне гуснути і побіліє, вилити на мазурок. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ст. ложки води і розтерти.

МАЗУРОК ПІСОЧНИЙ З МИГДАЛЬНОЮ НАЧИНКОЮ І ЦИТРИНОВОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: *150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1 ст. ложка цукру.*
Начинка: *250 г мигдалю, 250 г родзинок, 250 г цукру, 1 яйце, 1 жовток, цедра з 1 цитрини.*
Помадка: *300 г цукру, 1/4 склянки води, 1/2 ст. ложки оцту, сік з 1/2 цитрини, 1 ч. ложка вершкового масла.*
Жир посікти з борошном, додати яйця, цукор і замісити пісочне тісто, вистелити ним дно тортівниці, поколоти і пекти до половини готовності в гарячій духовці (240 °С) протягом 15 хв. На корж накласти начинку і пекти в теплій духовці (180 °С) ще 20—25 хв. Охолоджений мазурок покрити помадкою і оздобити варенням з червоних порічок.
Начинку приготувати так: розтерти яйце і жовток з цукром, вимішати з меленим мигдалем, родзинками, цедрою.
Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, цитриновий сік і розтирати. Коли сироп почне гуснути і побіліє, вилити на мазурок. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти.

ЗМІСТ

Що треба пам'ятати, готуючи тісто 3
Дріжджове (кисле) тісто . 3
Пісочне тісто 4
Заварне тісто 4
Бісквітне тісто 5
Листкове тісто 6
Різні поради 6
Порівняльна таблиця маси деяких продуктів . . . 8
Кухонний інвеитар для приготування печива і солодких страв 9

РУЛЕТИ

Рулет бісквітний з джемом 15
Рулет горіховий . . . 15
Рулет шоколадний . . . 16
Завиванець перекладаний . 16
Завиванець з повидлом . 17
Завиванець з горіховою начиикою 17
Завиванець з цитриною . 18
Маківиик звичайний . . 18
Маківиик тертий . . . 19
Маківник нашвидкуруч . . 19
Маківник з запареиого тіста 20

СТРУДЛІ

Струдель з яблуками . . 22
Струдель зі сливами або вишнями 22
Струдель з сиром . . . 22
Струдель з маком . . . 22
Струдель з горіхами та родзинками 23

ТОРТИ

Торт улюбленець . . . 25
Торт пісочний з горіхово-абрикосовою начинкою . . 26
Торт пісочний з яблучною начинкою 27
Торт пісочний з яблучно-горіховою начинкою і цитриновою помадкою . . . 27
Торт пісочний без цукру . 28
Торт івано-франківський . 28
Торт пісочний з маковою і горіховою иачинками . . 29
Торт жирний з горіхово-молочним кремом . . . 30
Торт пісочний на амонії . 30
Торт горіховий з шоколадним кремом 31
Торт комбінований з яблучним джемом . . . 32
Торт пісочний з кавовою, шоколадною і цитриновою начинками 33
Торт з цукатами . . . 33
Торт з бісквітного печива «Іжачок» 34
Торт горіховий з шоколадним і горіховим кремами . 34
Торт бісквітний кавовий з цитриновим джемом . . 35
Торт бісквітиий з масляним кремом 36
Торт бісквітний з заварним кремом 37
Торт бісквітний комбінований 38
Торт бісквітний горіховий 39
Інжирний тортик 40
Торт горіхово-цитриновий . 40
Торт горіховий з кавовим кремом 41
Торт горіховий з масляним кремом 41
Торт горіховий з сметанним кремом 42

Торт горіховий на вафлі . 43
Торт горіховий з кавовим і горіховим кремами . . . 43
Торт горіховий з заварним або горіховим кремом . 44
Торт «грильяж» з шоколадною помадкою . . 44
Торт крохмальний з сметанним кремом 45
Торт крохмальний з горіхами, масляним і карамельним кремами 46
Торт крохмальний з кавовим кремом і цитриновою начинкою 46
Торт «Ванда» 47
Торт «Довбуш» . . . 48
Торт білковий кавовий . 49
Торт білковий з шоколадним кремом 49
Торт з фруктово-горіховою начинкою 50
Торт сухарний . . . 51
Торт сухарний з фруктовою начинкою 51
Торт сухарно-пісочний . . 52
Торт мигдальний . . . 53
Торт мигдальний комбінований 54
Торт мигдальний з абрикосовою начинкою . . . 55
Торт мигдальний з масляним і шоколадним кремами 55
Торт чорний 56
Торт медовий 57
Торт «Наполеон» . . . 57
Листковий тортик . . . 58
Торт помадковий . . . 58
Торт маковий з горіховим кремом 59
Торт маковий з крохмалем 60
Торт кукурудзяний з повидлом 60
Торт з лісових горіхів з шоколадним кремом . . . 61
Торт з лісових горіхів з масляним кремом . . . 61
Торт з лісових горіхів з сметанним кремом . . 62
Торт з лісових горіхів з кавовим кремом . . . 63
Торт мандариновий . . 64
Торт безе 65
Торт-ансамбль 65
Торт-ансамбль не печений . 68
Торт комбінований шоколадний на білках з горіховим кремом 69
Торт шоколадно-мигдальний з апельсиновою начинкою 70
Торт шоколадний з масляним і шоколадним кремами 70
Торт шоколадний з цитриновою начинкою . . . 71
Торт з какао і масляним кремом 72
Торт з какао і кавовим кремом 73
Торт шоколадний з варениими жовтками не печений 73
Торт з сухими сливами не печений 74
Торт яблунний з цитриновою помадкою 74
Торт яблунний з мигдалем не печений 75
Торт вафельний . . . 75
Торт вафельний з горіхами . 76
Торт київський . . . 77
Торт карпатський . . 77
Торт ізефіру 78
Торт асолевий . . . 79
Торт сільний 79

КОРЖІ

Корж пісочний з абрикосовим варенням . . . 81
Корж горіховий . . . 81

Корж пісочний з горіхами 81
Корж кучерявий з повидлом 82
Корж з лісових горіхів . 82
Корж з малиною або суницями 83
Корж з малиновим джемом 83
Корж з бісквітом . . 83
Корж з яблучною начинкою 84
Корж з ягодами . . . 84
Корж з родзинками . . 85
Корж пісочний з сметанним кремом 85
Корж тертий з сметанним кремом 85
Корж на топленому маслі 86
Корж пісочний з сиром . 86
Корж з шоколадним кремом 86

ПЕРЕКЛАДАНЦІ

Перекладанець з різними начинками 88
Перекладанець з горіховою начинкою 89
Перекладанець з маком трояндовий 89
Перекладанець Ірусі . . 90

СИРНИКИ

Сирник на пісочному тісті 92
Сирник з малиновим джемом 92
Сирник на дріжджовому тісті . . . . . .
Сирник апельсиновий . .
Сирник з картоплею . .
Сирник без тіста . . .
Сирник не печений . .

МАЗУРКИ

Мазурок бісквітний . .
Мазурок з тіста, що бродить у воді . . . .
Мазурок дріжджовий з бісквітом . . . . . .
Мазурок пісочний з горіховою начинкою . . . .
Мазурок-ірис з кремом .
Мазурок шоколадний на вафлях . . . . . .
Мазурок шоколадний . .
Мазурок пісочний з горіхово-шоколадною начинкою і цитриновою помадкою . .
Мазурок пісочний з родзинками . . . . . .
Мазурок пісочний з родзинками і цитриновою помадкою . . . . . .
Мазурок пісочний з маковою начинкою і цитриновою помадкою . . . . . .
Мазурок пісочний з мигдальною начинкою і цитриновою помадкою . . .

ДАРІЯ
ЦВЕК

ПЕЧИВО